

Sito Vini Italiani

30NewView productWPForms2

Howdy, Giovanni

Dashboard

Posts

Media

Pages

Kubio

Comments

WooCommerce

Products

All Products

Add New

Categories

Tags

Attributes

Reviews

Payments1

Analytics

Marketing

WPForms

Appearance

Plugins3

Users

Tools

Settings

Collapse menu

You're doing great! 5 steps left to get your store up and running. Continue setup

Edit Product

ActivityFinish setup

Edit productAdd New

Screen OptionsHelp

This theme recommends the following plugin: SKT Templates.

Begin installing plugin | Dismiss this notice

Your store does not appear to be using a secure connection. We highly recommend serving your entire website over an HTTPS connection to help keep customer data secure. Learn more here.

Dismiss

Product published. View Product

Barolo

Permalink: http://localhost:8888/sitoweb2/product/barolo/ Edit

Product description

Add MediaAdd Form

ParagraphBBIListQuoteListLinkTable

Originario del Piemonte, in Italia, il Barolo è spesso descritto come il "re dei vini e il vino dei re". Questo vino è prodotto esclusivamente dall'uva Nebbiolo, un vitigno che conferisce al Barolo il suo caratteristico colore rosso granato e i suoi complessi aromi.

La descrizione approfondita del Barolo rivela una serie di caratteristiche distintive. Il profumo è intensamente aromatico, con note di frutta matura come ciliegia e prugna, arricchite da sfumature di tabacco, cuoio, terra bagnata e rosa appassita. Con l'invecchiamento, emergono anche note di tartufo, cioccolato e spezie. In bocca, il Barolo si presenta con una struttura robusta e tannini vigorosi, che nel tempo si ammorbidiscono, rendendo il vino armonioso e vellutato. La sua complessità e profondità di sapori si completano con un'acidità vivace, che contribuisce al potenziale di invecchiamento del vino.

I Barolo sono vini di lunga vita, con alcuni dei migliori esemplari che possono essere conservati per decenni, evolvendo e migliorando con l'età. Tradizionalmente, richiedono un periodo di invecchiamento di almeno 38 mesi dopo la vendemmia, di cui almeno 18 mesi in botti di legno, prima di essere messi in commercio.

Questo vino è ideale per accompagnare piatti ricchi e saporiti, come arrostiti di carne, selvaggina, piatti a base di tartufo e formaggi stagionati. Il Barolo non è solo un vino da meditazione ma anche un compagno eccellente per la tavola, capace di elevare un pasto ordinario a un'esperienza culinaria memorabile.

Word count: 233Last edited by Giovanni on February 20, 2024 at 10:53 pm

Product dataSimple productVirtual:Downloadable:

General

Inventory

Shipping

Linked Products

Attributes

Advanced

Get more options

Regular price (€)

40

Sale price (€)

30

Schedule

Product short description

Add MediaAdd Form

ParagraphBBIListQuoteListLinkTable

Il Barolo, noto come il "re dei vini" del Piemonte, Italia, si distingue per il suo colore rosso granato e profumi intensi di ciliegia, tabacco e rosa. Prodotto dall'uva Nebbiolo, presenta una struttura robusta con tannini vigorosi, che con l'invecchiamento diventano vellutati. Con note evolutive di tartufo e cioccolato, il Barolo è perfetto con carni rosse e formaggi stagionati, migliorando notevolmente con gli anni.

Reviews

Add Comment

No comments yet.

Publish

Preview Changes

Status: Published Edit


Visibility: Public Edit

Published on: Feb 20, 2024 at 22:53 Edit

Catalog visibility: Shop and search results Edit

Copy to a new draftMove to TrashUpdate

Product image



Click the image to edit or update

Remove product image

Product gallery

Add product gallery images

Product categories

All categoriesMost Used

Uncategorized

Vini Rossi

+ Add new category

Product tags

Add

Separate tags with commas

Choose from the most used tags

Post Attributes

Template

Default template

How easy was it to add a product?Give feedback