LINEA ATTANASIO

ATTANASIO TANABUSO BAROLO

Vines Nebbiolo **Denomination** Barolo Tanabuso DOCG **Area of production** Province of Cuneo and Langhe Area

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Deep, intense ruby-red in color, with a rich and refined bouquet, delicately spiced, bringing out floreals tones, mingled with red berry fruit. Full-bodied and strongly structured, it stays on the palate with supple tannin sensations, covered with fragrant notes of ripe fruit and liquorice. A traditional, "majestic" Nebbiolo with the might, balance and complexity of a symphony orchestra! Extraordinary ageing capacity.

Alcohol 14% VOL Serving temperature 18°C

Vitigno Nebbiolo **Denominazione** Barolo Tanabuso DOCG Area di produzione Provincia di Cuneo e area delle Langhe

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino profondo e intenso, con un bouquet ricco e raffinato, delicatamente speziato, che esalta i toni floreali, mescolato con frutti rossi. Corposo e fortemente strutturato, rimane al palato con morbide sensazioni tanniche, ricoperto da note fragranti di frutta matura e liquirizia. Un Nebbiolo tradizionale, "maestoso" con la potenza, l'equilibrio e la complessità di un'orchestra sinfonica! Straordinaria capacità di invecchiamento.

Alcohol 14% VOL Servire a temperatura 18°C





LINEA ATTANASIO

ATTANASIO TANABUSO AMARONE

Vines 80% Corvina, 10% Rondinella, 10% Oseleta and Croatina **Denomination** Tanabuso Amarone DOCG Area of production Marano, Valpolicella

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Our Amarone is a complex, elegant and velvety wine with great structure. The colour is red, becoming garnet red with ageing. The bouquet is elegant and spicy with hints of cherry, Marasca cherry, dry fruit and prunes. The taste is rounded, velvety, enveloping and soft.

Alcohol 16% VOL Serving temperature 18°C, uncork at least one hour before

Vitigno 80% Corvina, 10% Rondinella, 10% Oseleta e Croatina **Denominazione** Tanabuso Amarone DOCG Area di produzione Marano, Valpolicella

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il nostro Amarone è un vino complesso, elegante e vellutato di grande struttura. Il colore è rosso, diventando rosso granato con l'invecchiamento. Il bouquet è elegante e speziato con sentori di ciliegia, ciliegia marasca, frutta secca e prugne secche. Il gusto è rotondo, vellutato, avvolgente e morbido.

Alcohol 16% VOL Servire a temperatura 18°C, stappare almeno un'ora prima





LINEA ATTANASIO



ATTANASIO TANABUSO MOSCATO D'ASTI

Vines Moscato **Denomination** Tanabuso Moscato D'Asti DOCG **Area of production** Monferrato

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Light gold colour, powerful aromas of honey, flowers and fresh grapes. Taste intensely sweet with flavours of grapes and citrus of Alessandria, Piemonte.

Alcohol 5,5% VOL Serving temperature 8-10°C

Vitigno Moscato Denominazione Tanabuso Moscato D'Asti DOCG Area di produzione Monferrato

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore oro chiaro, potenti aromi di miele, fiori e uva fresca. Sapore intensamente dolce con ricordi di uva e agrumi di Alessandria, Piemonte.

Alcohol 5.5% VOL Servire a temperatura 8-10°C



