

DIEGO MORRA



BAROLO



Denominazione: Barolo D.O.C.G.

Vitigno: Nebbiolo

Ubicazione vigneto: comuni di Verduno, La Morra

Resa per ettaro: 70q. /ettaro

Epoca di raccolta: prima decade di ottobre

Vinificazione: sapiente unione di uve provenienti dai comuni di La Morra(75%) e Verduno (25%) per coniugare al meglio le caratteristiche sensoriali del "**Re dei vini di Langa**".

Caratteristiche organolettiche: buona struttura, dai colori rossi gentilmente aranciati, che denotano un giusto affinamento in tonneaux dopo lunghe macerazioni e soffici follature.

Una giusta permanenza in bottiglia garantisce il riposo necessario prima di gustare al meglio la calda pienezza tannica e alcolica, accompagnata da note floreali di rosa velatamente speziate.

Abbinamenti: ottimo l'abbinamento con secondi di carne, brasati, bolliti, formaggi d'alpeggio dalla lunga stagionatura.