

BAROLO D.O.C.G. BOSCARETO

VITIGNO

Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE

Area di produzione del Barolo D.O.C.G., Boscareto in Serralunga d'Alba.

VENDEMMIA

Manuale, prima metà di ottobre.

VINIFICAZIONE

Diraspatura e fermentazione con macerazione delle bucce per almeno 10-12 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata, con periodici rimontaggi.

AFFINAMENTO

In botti di rovere di Slavonia e successivamente in serbatoi di acciaio inox. Dopo questo periodo l'affinamento prosegue in bottiglia.

ABBINAMENTI

Ideale in abbinamento con piatti a base di carni rosse, selvaggina, arrostiti e con formaggi saporiti e stagionati. Per la sua nobiltà è piacevole anche a fine pasto come vino da meditazione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°-20°C

CARATTERISTICHE

Vino dal colore rosso granato intenso con riflessi aranciati. Si presenta con un profumo intenso e persistente, etereo con note di frutta e fiori secchi in cui spiccano nuances di rosa e viola. Evidenti profumi di spezie dolci, tostato e cuoio. Di notevole struttura, esalta tannini ben presenti ma già morbidi e piacevoli che donano la tipica nota di austerità. Pieno, corposo e di grande fascino.

