

BAROLO D.O.C.G. BRUNATE

VITIGNO

Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE

Area di produzione del Barolo D.O.C.G., Brunate in La Morra.

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 piacevole morbidezza può essere considerato un barolo adatto a tutto il pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°-20°C

CARATTERISTICHE

Vino dal colore rosso granato intenso con delicati riflessi aranciati. Profumi intensi e persistenti con piacevoli ricordi di frutta secca, prugne cotte, rosa e viola. Spezie e aromi di tostatura completano il ventaglio olfattivo.

In bocca è corposo, equilibrato nelle sensazioni tanniche e di freschezza, pieno e di grande persistenza.

