



BAROLO DOCG

Vitigno: Nebbiolo

Altitudine: 400m s.l.m.

Tipologia di terreno: calcareo-arenario.

Densità di impianto: 5000 piante/ettaro

Resa per ettaro: 70 quintali

Sistema di allevamento: Guyot tradizionale.

Vendemmia: manuale in piccole cassette a metà di Ottobre, a seconda dell'andamento stagionale.

Vinificazione: 12 giorni di fermentazione alcolica con macerazione a temperatura controllata massimizzare l'estrazione delle sostanze polifenoliche. La fermentazione malolattica conferisce armonia ed equilibrio.

Affinamento: in botti di rovere di media capacità per tre anni e almeno un anno in bottiglia.

Colore

rosso granato.

Profumo

complesso, elegante, di viola con note evidenti di ribes nero, mirtillo, liquirizia e spezie.

Gusto

persistente, tannico, con note di frutta matura, vaniglia e spezie.

Abbinamenti gastronomici

spiccata predilezione per l'abbinamento con secondi di carne, stufati, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati

Temperatura di servizio

intorno ai 18° C.
