

BAROLO D.O.C.G.



Vitigno: Nebbiolo

Zona di Produzione: La Morra

Altitudine Vigneti: circa 350 m.s.l.m.

*Tipo di Terreno: tufaceo argilloso calcareo profondo
esposizione sud sud/est*

Sistema Allevamento: Guyot classico

Produzione max/ha: 80 qli./ha

*Vinificazione: con macerazione delle bucce per circa
20/25 giorni in acciaio inox*

*Invecchiamento: 2 anni in botti di legno di
rovere sapientemente distribuite tra botti medio/
piccole e botti di capacità*

Colore: rosso granato, con riflessi aranciati

*Profumo: tenue e delicato. Complesso, con note
speziate e selvatiche*

*Sapore: asciutto, tannico con note spaliato al palato
armonico, completo*

Alcol: 14% vol

*Abbinamenti: prevalentemente con portate
impegnative ed aromaticamente intense, il barolo
tutto onora i momenti di amicizia e convivialità
rivelandosi un fedele amico della meditazione e
dell'ospitalità*