

# BAROLO D.O.C.G. BRUNATE



*Vitigno: Nebbiolo*

*Zona di Produzione: sottozona Cerequio di La Morra*

*Altitudine Vigneti: circa 320 m.s.l.m.*

*Tipo di Terreno: marnoso compatto 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 sfumature rubino,  
tendenti all'aranciato*

*Profumo: complesso ed etereo con sentori  
di vaniglia, cannella e pepe verde*

*Sapore: asciutto, austero con sentori di liquirizia,  
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*