

BAROLO

Denominazione di origine controllata e garantita



VIGNETO NEL COMUNE di SERRALUNGA D'ALBA:

Foglio 5 - Partic. 431/433. /Alt: 390m

Esposizione: est / ovest

Impianto: 2011 - 2013

VITIGNO:

100% nebbiolo

VENDEMMIA:

manuale

VINIFICAZIONE:

diraspa-pigiatura e macerazione a freddo per 2 giorni, dopodichè la fermentazione viene a temperatura controllata in vasche di acciaio. La macerazione dura circa 20 giorni.

AFFINAMENTO IN LEGNO:

oltre 3 anni in botti di rovere di Slavonia. In bottiglia per 10 mesi.

CARATTERISTICHE:

con un colore rosso granato e riflessi arancione, il profumo etereo e gradevole è intenso. Il suo sapore è austero ma vellutato, robusto ed armonico. Elegante e con i tannini dolci e soffici.

ABBINAMENTI:

piatti di carne rossa, selvaggina e formaggi a pasta dura o stagionati. Molto consigliato con i cibi tartufati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18 °C. Stappare la bottiglia almeno 2 ore prima della mescita.

FORMATI:

0,75 L