



BAROLO

TIPOLOGIA/Type	D.O.C.G. Barolo
UVE/Grape	100% Nebbiolo (Michet, Lampia and Rosé clones)
GRADAZIONE ALC./Alcohol	14,5 % vol.
SITI DI PRODUZIONE/Region	Monforte d'Alba / Bussia
RESA/Yeald	50 QUINTALI PER ETTARO / 50 quintals per hectare
VENDEMMIA/Harvest	RACCOLTA MANUALE IN APPOSITE CASSETTE DAL PESO MASSIMO DI 14 kg / Hand-picked into crates of 14 kg
VINIFICAZIONE/Vinification	PIGIATURA SOFFICE PRECEDUTA DA DIRASPATURA E SELEZIONE SIA DEL GRAPPOLO CHE DEL CHICCO. VINIFICAZIONE SEPARATA CON 25 GIORNI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE IN TINI IN ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA, FERMENTAZIONE PER 20/25 GIORNI ALLA TEMPERATURA CONTROLLATA DI 28 GRADI / Soft pressing is preceded by selection and destemming of grapes and seeds. separate vinification with 25 days of maceration on the skins in iron/oak vats at controlled temperature. Fermentation length about 20-25 day at the temperature of 28 C°
ELEVAMENTO/Aging	IN BOTTI DI ROVERE DI SLAVONIA GRANDI PER 24 MESI / In Slavonianian oak barrels for 24 months
AFFINAMENTO/Maturation	IN BOTTIGLIA PER ALMENO 12 MESI / For at least 12 months in a bottle
ORGANOLETTICA/Characteristics	IL RE DEI VINI CON COLORE INTENSO, RIFLESSI ARANCIATI DURANTE L'INVECCHIAMENTO, ECCEZIONALE COMPLESSITA' CON AROMI DI PETALI DI ROSE ESSICCATI, FRUTTI ROSSI, TABACCO, CIOCCOLATO, FRUTTA SECCA, EUCALIPTO, MENTA, CUIO, TARTUFO BIANCO, AL PALATO IL BAROLO E' RICCO, AUSTERO, MUSCOLARE, CON BUONA ACIDITA' E GRADO TANNICO RAFFINATO E BILANCIATO, CON RETROGUSTO FINALE DI LIQUERIZIA / The King of wines has a typical garnet color with orange reflections with the ageing. It is endowed with an exceptionally complex aroma of dried rose petals, red berries, plum, tobacco, chocolate, dried fruits, eucalyptus, mint, leather and white truffles. To the palate, Barolo is rich, austere, muscular, with a good acidity and sturdy and refined tannins. It is well balanced, with an endless liquorice aftertaste
TEMPERATURA/Temperature	SERVIRE A 20 GRADI CIRCA, STAPPARE 1 ORA PRIMA / Serve at about 20 degrees untapped 1 hour before
ABBINAMENTI/Best served with	CARNI ROSSE, BRASATO, SELVAGGINA, AGNELLO, RISOTTO, FORMAGGI E TARTUFO. E' ECCELLENTE CON CIOCCOLATO AMARO E DA MEDITAZIONE / It harmonizes with lengthily stewed red meats such as Brasato, wild boar or lamb courses, and risotto, dressed with cheese fondue and truffles. It is excellent with bitter chocolate and enjoyed on its own as meditation wine