



BAROLO SORANO

La Morra – Rivalta DOCG

Varietà delle Uve

Nebbiolo 100%

Tecnica di produzione

Un barolo classico. La raccolta delle uve viene fatta nei primi 15 giorni di Ottobre, il mosto fermenta 15 giorni a 30°C e a seguire il 60% macerato con la tecnica del cappello sommerso. La maturazione avviene in botti di rovere di Slavonia (15% nuove) per 28 mesi e affina almeno 10 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso granato, bouquet etereo di goudron intenso, con sentori di fiori secchi, sottobosco, cuoio, tartufi e spezie dolci. Ricco al palato, equilibrato e dotato di tannini maturi che conferiscono al vino armonia, grande distinzione e intensità. Vino di notevole classe, austero, di ricchezza e tipicità eccezionali.

Consigli del produttore

Carni rosse allo spiedo e alla griglia, cacciagione, piatti di carni bianche e rosse della grande cucina con salse bianche e brune. Servire a 14/16°C.