



BAROLO

DOCG

Varietà delle Uve

Nebbiolo 100%

Tecnica di produzione

Nato da un'accurata selezione iniziata nei nostri migliori vigneti e continuata con meticolosità e senza compromessi in cantina, con il chiaro obiettivo di raggiungere e soddisfare i consumatori più appassionati.

Le uve vengono raccolte tra il 5 e il 20 Ottobre e il mosto fermenta 14 giorni circa, a 28°C. Il vino matura 24 mesi in botti di rovere di Slavonia, 6 mesi in acciaio e affina almeno 10 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso granato intenso, bouquet molto ampio, caratterizzato da note di frutta matura, spezie e tabacco dolce, poi a seguire liquirizia e piacevoli sentori mentolati; in bocca è ricco ed avvolgente, la sensazione tannica è piacevole e ben bilanciata.

Consigli del produttore

Ottimo con le carni rosse arrostate, allo spiedo, alla griglia e con tutti i formaggi stagionati.

Servire a 14°/16°C.