



BAROLO PISAPOLA

La Morra – Rivalta DOCG

Varietà delle Uve

Nebbiolo 100%

Tecnica di produzione

Un barolo di stile e all'avanguardia. La raccolta delle uve viene fatta nei primi 15 giorni di Ottobre, il mosto fermenta 12 giorni circa, a 28°C. La maturazione avviene in botti di rovere di Slavonia (50% nuove) per 24 mesi e affina per almeno 10 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso granato intenso, bouquet etereo ed elegante con note di viola, frutta matura e spezie dolci rotondo, armonico, di ottima persistenza e vellutato. Vino austero, ma armonico e gradevole al tempo stesso.

Consigli del produttore

Ottimo con carni rosse arrostate, allo spiedo, alla griglia e con la cacciagione, specie se di pelo.

Servire a 14/16°C.