



LA SELEZIONE

BAROLO DOCG

Il più celebre e storico tra i vini piemontesi, conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo, nasce da uve nebbiolo provenienti da prestigiosi vigneti del comune di Barolo. E' un rosso importante, di grande struttura, affinata dalla lunga permanenza in botti di rovere di Slavonia.

DENOMINAZIONE:

Barolo DOCG

VITIGNO:

Nebbiolo 100%

VINIFICAZIONE:

Pigiatura delicata delle uve raccolte a giusta maturità fenolica, fermentazione in vasche di acciaio a temperatura tra 28 e 34° C con rimontaggi e follature. Avvenuta la malolattica il vino passa in botti di rovere per l'affinamento, di tre anni, previsto dal disciplinare.

CARATTERISTICHE:

Vino di gran classe da lungo invecchiamento, di un rosso granato con riflessi aranciati che con il tempo si intensificano. Profumo intenso di frutti rossi e viola, il sapore è pieno ampio e vellutato, con un finale di spezie ed una leggera vaniglia.

ABBINAMENTI:

Vino molto longevo, è adatto in particolare ad accompagnare i grandi piatti di carne ed i formaggi stagionati.

CONTENUTO ALCOLICO:

14% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18°C

FORMATI DISPONIBILI:

bottiglia 0,75L - magnum 1,5L