




Barolo DOCG

Denominazione di Origine Controllata



 Italia, Piemonte

VITIGNO: 100% Nebbiolo

TERRENO: Calcareo argilloso

VINIFICAZIONE: Il mosto viene convogliato in contenitori di acciaio dove la fermentazione dura 15 giorni alla temperatura di 27°. Durante la fermentazione, la temperatura elevata permette l'estrazione di elementi tannici che unitamente ad altri nobili elementi forma il prodotto destinato all'invecchiamento.

INVECCHIAMENTO: Questo vino è sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a 3 anni, durante il quale almeno due anni devono essere in legno. Il periodo di invecchiamento inizia dal 1° gennaio seguente l'anno di vendemmia. Durante questo periodo il vino si arricchisce di elementi del legno e elimina sostanze indesiderate. Trascorso il periodo di invecchiamento il Barolo viene sottoposto ad una degustazione effettuata da una speciale commissione che certifica la qualità del vino. Solo dopo aver approvato il campione vengono rilasciate le relative garanzie.

DATA DI IMBOTTIGLIAMENTO: Dopo 3 anni di invecchiamento

COLORE: Rosso rubino con riflessi aranciati

AROMA: Profumo caratteristico, etereo, piacevole e intenso

GUSTO: Secco, pieno, austero ma vellutato ed armonico

ABBINAMENTI: Si abbina egregiamente con arrostiti e selvaggina ma è anche molto apprezzato in abbinamento con formaggi stagionati.

