



BAROLO Docg

VITIGNO: Nebbiolo 100% con allevamento a Guyot.

AFFINAMENTO: Botti di Rovere da 40/50 hl per circa 30 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5%

VENDEMMIA: manuale, seconda decade di ottobre.

ALLA VISTA: rosso granato tenue con riflessi arancione.

ALL'OLFATTO: profumo caratteristico, etereo, gradevole, intenso

AL GUSTO: asciutto, pieno, robusto, austero ma vellutato, armonico

NOTE

É il più nobile e famoso figlio del Nebbiolo, coltivato in un'area limitata, attorno alla città di Alba.

Divenuto grande nei decenni grazie alla finezza di profumi e sapori, eleganza di stile e corposità. E' un vino armonico e sontuoso, collegato al Piemonte da una grande tradizione gastronomica. Negli ultimi cinquant'anni è diventato un grande ambasciatore della moda italiana passando con eleganza sulle tavole di tutto il mondo.

Servire a 20-22°C. Stappare 2 ore prima.

