



## Barolo D.O.C.G.

Uve: Nebbiolo

Il Barolo, definito "il re dei vini e il vino dei re", grazie alle sue attitudini regali è uno dei fiori all'occhiello dell'enologia italiana.

Rosso di grande struttura, elegante e pieno di fascino, si conferma ad ogni vendemmia come un vino per veri intenditori, che suscita emozioni e che ha sempre qualcosa di nuovo da raccontare, col fascino dell'importanza.

### VENDEMMIA

La vendemmia si effettua a fine Settembre a seconda della maturazione delle uve.

### VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Le uve migliori vengono raccolte e fatte fermentare in piccoli contenitori di acciaio termocostruiti per ottenere una qualità elevata.

### AFFINAMENTO

Il vino riposa per tre anni in botti di rovere per poi rimanere in bottiglia ad invecchiare almeno sei mesi.

### NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino carico, tendente al rosso mattone.

Profumo: intenso, evolve dal sentore di viola e di rosa canina appassita al "goudron", sfumando in un bouquet etereo, molto peculiare.

Sapore: conferma le sensazioni olfattive risultando armonico, pieno, ottimamente persistente.



### MODALITA' DI SERVIZIO

Stappare la bottiglia almeno un'ora prima della consumazione, trasferire possibilmente in decanter, servire in grandi bicchieri tipo ballon.

Temperatura: 18° - 20°

Abbinamenti gastronomici: carni rosse, stufati, selvaggine, formaggi di sapore acceso e polente.

### CURIOSITA'

E' figlio dell'uva Nebbiolo, che svolge un ruolo di grande importanza in queste e altre zone del Piemonte.

