



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.

