



## BAROLO

**Denominazione:**

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**Forma di allevamento:** Guyot

**Vitigno:** Nebbiolo 100%

**Epoca di raccolta:** raccolta manuale con cernita la seconda settimana di Ottobre.

**Resa ad ettaro:** 8000 Kg/Ha max. per legge.

**Vinificazione:** 18 - 24 giorni a cappello galleggiante e 4 - 6 rimontaggi al giorno

**Affinamento:** Matura lentamente in botti da 30 - 33 HI per 24 mesi

**Caratteristiche Organolettiche:**

Colore rosso rubino intenso, con riflessi aranciati più intensi con l'invecchiamento.

Il profumo è ampio, caldo e con sentori di rosa violette, tartufo e tabacco.

Al gusto è asciutto, ma armonico, pieno e vellutato.

**Abbinamenti:** si presta bene ad arrostiti di carne rossa, brasati, formaggi a pasta dura e stagionati.



### AZIENDA AGRICOLA ERBALUNA

Frazione Annunziata Pozzo, 43A 12064 La Morra (CN)

Tel: +39 0173.50800 - Fax: +39.0173.240135

P.IVA 03413390042 C.F. BRTNDR67T29E4300

web: [www.eraluna.it](http://www.eraluna.it)

mail: [biovini@eraluna.it](mailto:biovini@eraluna.it)