



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

mail: biovini@eraluna.it