

BAROLO

E' il risultato dell'unione di diversi piccoli vigneti di storica vocazione, ne racchiude tutte le differenti sfumature di un terreno che difficilmente replica la sua composizione.

Denominazione: Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

Forme di allevamento: Gujot.

Vitigno: Nebbiolo 100%

Composizione terreno ed esposizione: Terreno calcareo e argilloso, esposto a Sud Est.

Altitudine: Da 250 a 280 mt. slm. circa

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

Resa ad ettaro: 8.000 Kg/Ha max. per legge.

Resa in vino: 56 HI/Ha

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.

Conservazione: Da 20 a 25 anni in ambienti senza luce naturale e a temperature di 13-15 C° per lasciare maturare i tannini nel modo migliore, secondo le annate.

Caratteristiche Organolettiche:

COLORE: Rosso rubino intenso, con riflessi aranciati più intensi con l'invecchiamento.

PROFUMO: Ampio, caldo e con sentori di rosa violette, tartufo e tabacco.

GUSTO: Asciutto, ma armonico, pieno e vellutato.

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