



Barolo DOCG

Comune e zona di produzione: Monforte d'Alba, Sottozona Perno

Denominazione: DOCG

Vitigni: 100% Nebbiolo (nella sottovarietà Michet)

Esposizione: Sud-Est

Gradazione alcolica: 14%

Temperatura di servizio: 18 °C ca

Vinificazione e affinamento

Diraspatura e non pressatura dei grappoli, seguente fermentazione con macerazione a contatto con le bucce per 25-30 giorni in vasche d'acciaio inox. Fermentazione naturale senza aggiunta di lieviti. Il vino viene stabilizzato utilizzando vasche posizionate all'esterno della cantina durante il periodo più freddo dell'inverno. Non viene chiarificato ne filtrato. Rimarrà in vasche d'acciaio inox per circa 8 mesi, continuerà a riposare in botti grandi (25-30HL) di Rovere di Slavonia per 20 mesi ed infine avrà un affinamento in bottiglia di circa un anno.

Note di degustazione

Rosso rubino intenso il colore, abbondanti riflessi granata.

Il bouquet olfattivo è ricco e complesso, composto da sentori di frutta rossa matura, come prugna e ciliegia, da richiami al tabacco, al rovere ed, ha sfumature speziate.

Il palato è caldo, ben strutturato nella trama tannica, equilibrato e di ottima persistenza.

Abbinamenti

Ottimo per preparazioni a base di carne rossa, selvaggina, brasati, formaggi stagionati e cioccolato

Formato: 0.75 lt

Formato: 1.5 lt

Numero bottiglie: 7000 ca

Numero bottiglioni: 200 ca