



“Il Re dei vini e il vino dei Re.”

(“Vinum Regum, Rex Vinorum”, Luigi XIV di Francia)



BAROLO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vino aristocratico, rosso granato intenso.

GRADAZIONE 14%vol.

VITIGNO Nebbiolo 100%

VIGNETO Assemblaggio di diversi vigneti con esposizioni rigorosamente comprese tra sud-est e sud-ovest, che danno origine a produzioni pregiate e maturazioni armoniche. Il terreno argilloso e poco calcareo conferisce eleganza e complessità. Il sistema di allevamento è a gouyot basso.

RESA MEDIA ANNUALE Kg 6.500 di uva per Ha.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO Dopo la fermentazione alcolica, che dura circa 12-15 giorni, la maturazione e l'invecchiamento, a partire dalla malolattica, avvengono in vari tipi di legno di Slavonia, per un periodo tra i 18 e 22 mesi. A seguire avviene l'assemblaggio finale e l'imbottigliamento. A distanza di circa un anno le bottiglie sono pronte per la commercializzazione.

PROFUMO Evoca sensazioni floreali e speziate con sentori di frutta matura e una leggera nota di erbe officinali.

GUSTO Morbido ed equilibrato ma di notevole struttura, con tannino fine e persistente che lo rende ricco ed elegante.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Abbinamento ideale per cacciagione e selvaggina, brasati, capriolo e cervo. Superbo con piatti arricchiti da tartufo bianco d'Alba.

CONSERVAZIONE Vino longevo che matura lentamente e costantemente in bottiglia, nelle annate migliori si colgono grandi espressioni anche a distanza di decenni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18-20° C. Per apprezzarlo in tutta la sua grandezza deve essere scaraffato e arieggiato per un'ora prima di essere degustato.

BICCHIERE CONSIGLIATO Borgogna