

## **BAROLO**

***"Nobile, complesso e robusto"***

*Definito da sempre il re dei vini, il vino dei Re. Il suo nome deriva dalla piccola città di Barolo da cui provengono le sue uve. È uno dei vini DOCG più antichi che abbiamo in Italia, e si dice che la Contessa di Barolo mandasse spesso del vino al Palazzo reale di Racconigi dove vivevano i reali d'Italia.*

**Tipo di uva:** Nebbiolo 100%

**Denominazione:** DOCG

**Tipo di vino:** rosso, secco e fermo

**Area di produzione:** Monforte d'Alba (CN)

**Resa media annuale:** Kg 8.000 di uva per Ha.

**Vinificazione:** 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.

**Caratteristiche:** Al profumo evoca sensazioni floreali e speziate con sentori di frutta matura e una leggera nota di erbe officinali. Al gusto, morbido ed equilibrato ma di notevole struttura, con tannino fine e persistente che lo rende ricco ed elegante.

**Abbinamenti:** Ideale per cacciagione e selvaggina, brasati, capriolo e cervo. Superbo con piatti arricchiti da tartufo bianco d'Alba.

**Temperatura di servizio:** 16 - 18 ° C

**Gradazione alcolica:** Gr.14% (a seconda dell'annata)

**Acidità:** 5,5 g / l (a seconda dell'annata)

**Zuccheri residui:** 1 g / l (a seconda dell'annata)

