



BAROLO D.O.C.G. VENDEMMIA

Vitigno: 100% Nebbiolo.

Zona di origine: comune di Barolo, vigne Coste di Rose, Preda e Monrobiolo

Suolo: calcareo.

Esposizione: Est / Sud-Ovest.

Altitudine: 250 - 270 m.s.l.m.

Pendenza: 30%

Note colturali: vigneto coltivato a regime biologico. Sesto d'impianto di 4500 ceppi per ettaro; allevamento a Guyot basso a contropalliera.

Periodo di raccolta: prima metà di ottobre; vendemmia a mano con attenta selezione dei grappoli.

Vinificazione: soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione statica con lieviti indigeni selezionati dalle uve dei nostri vigneti; successiva macerazione per circa 30 giorni con frequenti irrorazioni delle bucce.

Affinamento: in botti di rovere francese di media capacità (15-30 hl) per 3 anni con il minimo dei travasi indispensabili. Non subisce alcun tipo di chiarifica e stabilizzazione chimico-fisica prima dell'imbotigliamento. Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso granato.

Profumo: ampio, gradevole e intenso; etereo con note di frutta rossa matura, rosa appassita e violetta.

Sapore: asciutto, armonico e vellutato, di struttura tannica fine e persistente.

Abbinamenti gastronomici: arrostiti di carni rosse, brasati, selvaggina, bourguignonne, formaggi stagionati.

Consigli di servizio: è preferibile gustarlo in bicchieri ampi che favoriscano l'ossigenazione e ne esaltino il profumo. Si consiglia la temperatura di servizio di 18 ° C. Trattandosi di Barolo da tempo in bottiglia può presentare un lieve sedimento per cui è sempre consigliabile decantare.

Metodo di conservazione: mantenere le bottiglie coricate in locali a temperatura possibilmente costante e lontano da fonti di luce.