

TERRE DEL BAROLO



BAROLO DOCG Biologico

Vitigno: Nebbiolo - uve provenienti da viticoltura biologica

Zona di produzione: Verduno, Roddi.

Suolo: argilloso-calcareo.

Coltivazione del vigneto: Controspalliera con potatura a Guyot.

Vendemmia: 100% manuale

Epoca di vendemmia: Ottobre.

Resa massima: 80 q/ha di uva.

Vinificazione: Diraspapigiatura e fermentazione alcolica a temperatura controllata (28-30°C) con macerazione per un totale di circa 16-20 giorni. Interventi mirati di rimontaggio e délestage massimizzano l'estrazione di colore, aroma e struttura tannica. Dopo la fermentazione malolattica, passa in botte.

Affinamento: 38 mesi di cui almeno 18 in legno.

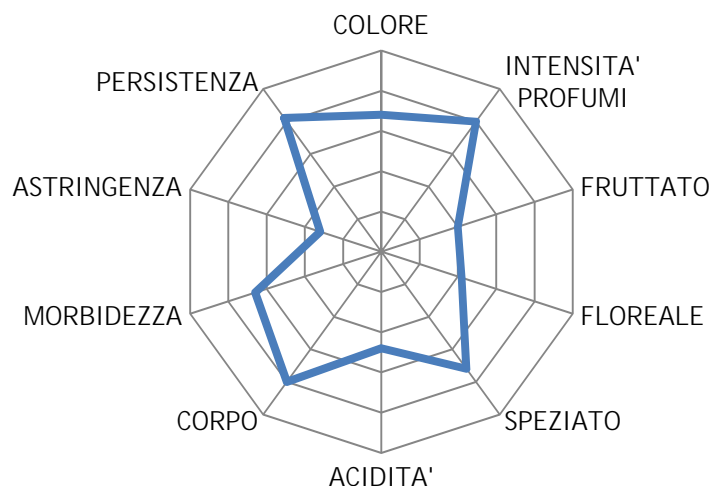
CARATTERISTICHE DEL VINO

Grado alcolico (minimo): 13,00% vol.

Acidità totale (minima): 4,5 g/L

Estratto secco netto (minimo): 22 g/L

QUADRO ORGANOLETTICO:



Temperatura di degustazione: 18/20 gradi.

Conservazione: vino adatto a lungo invecchiamento. Conservare le bottiglie coricate in ambiente asciutto, fresco buio e a temperatura costante.

Abbinamento cibo/vino: primi piatti a base di funghi o formaggi, o serviti con tartufo bianco d'Alba, arrostiti e stracotti di carne rossa e selvaggina, formaggi stagionati.