

TERRE DEL BAROLO



BAROLO DOCG 2011 RISERVA

Vitigno: 100% Nebbiolo

Zona di produzione: vari Comuni della zona del Barolo

Suolo: argilloso-calcareo

Coltivazione del vigneto: contropalliera con potatura a Guyot

Vendemmia: 100% manuale

Epoca di vendemmia: ottobre

Resa massima: 80 q/ha di uva

Vinificazione: diraspigiatura in atmosfera controllata, fermentazione alcolica a temperatura controllata (28-30°C) con macerazione per un totale di circa 16/20 giorni.

Dopo la fermentazione malolattica, passa in botte.

Affinamento: 38 mesi di cui almeno 18 in botti di rovere francese da 25/50 hl

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: granato intenso con riflessi aranciati

Al naso: elegante, con note di viola, piccoli frutti rossi e cuoio

Al palato: strutturato e armonico, con tannino persistente e morbido

Grado alcolico: 14% vol.

Temperatura di degustazione: 18/20 gradi

Conservazione: vino adatto a lungo invecchiamento

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