

TERRE DEL BAROLO



BAROLO DOCG BIOLOGICO

Vitigno: 100% 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: Diraspigiatura e 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 legno.

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: 13% 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.