

# TERRE DEL BAROLO



## BAROLO DOCG

**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