

BAROLO DOCG

Questo Barolo nasce ogni anno dalle uve raccolte negli appezzamenti del comune di Novello.

L'esuberanza dei caratteri e dei toni qualitativi si esprime in un rosso rubino deciso e compatto dai riflessi granata tendenti all'aranciato, che ne preannunciano le grandi potenzialità di affinamento in bottiglia. Il profumo è intenso e ampio, dalle note fruttate di confettura, prugne secche, e ciliegia sotto spirito a cui si affiancano aromi speziati di cannella, vaniglia e di goudron.

La pienezza del sapore offre un vino di struttura, di lunga persistenza aromatica, caldo ed intrigante per il tannino che avvolge pienamente la bocca.

Per la sua struttura predilige secondi piatti di carne rossa quali brasati e formaggi di media e lunga stagionatura.

Formati disponibili: 75 cl



Vigneto: vari, situati sulle colline del comune di Novello

Composizione: 100% Nebbiolo

Epoca di vendemmia: seconda decade di ottobre

Vinificazione e Maturazione: pigiatura dei grappoli, fermentazione e macerazione in vasche di acciaio.

Il vino evolve almeno 18 mesi di cui una parte in botti di rovere di grandi dimensioni, ed una parte in barrique. Segue periodo di alcuni mesi in bottiglia coricata in cantine interrate.

Gradazione alcolica: 13,5-14%

Colore: rosso rubino con riflessi granata

Profumo: note fruttate di confettura di frutti rossi, frutta secca e ciliegia sotto spirito, con note speziate di cannella, vaniglia e goudron.

Sapore: secco e caldo, strutturato, dal tannino avvolgente e lunga persistenza aromatica. Fine sottofondo minerale.

Abbinamento: carni rosse strutturate e formaggi di media e lunga stagionatura.