

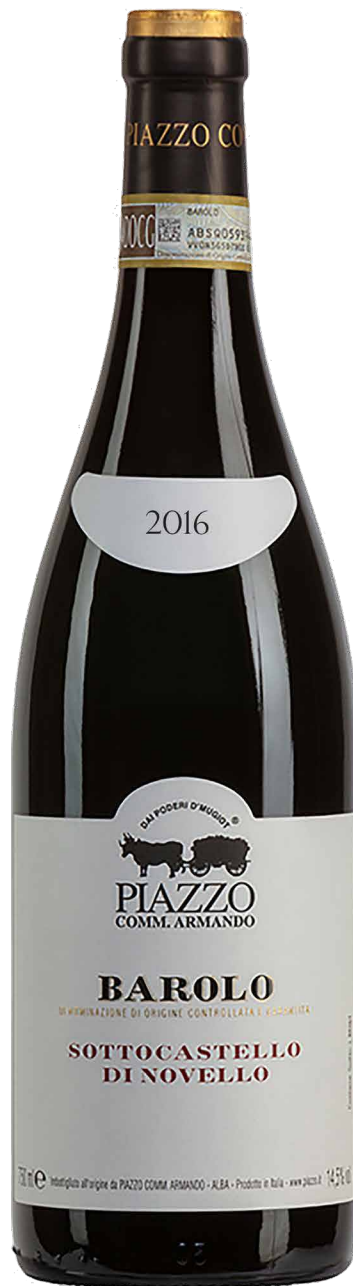


BAROLO DOCG SOTTOCASTELLO DI NOVELLO

Questo Barolo nasce dalle uve raccolte dal singolo ed omonimo appezzamento, Sottocastello di Novello, che si trova in questo comune all'interno della DOCG del Barolo.

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.



Vigneto: Sottocastello 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 in barriques, segue un periodo di affinamento di alcuni mesi in bottiglia coricata in cantine interrate.

Gradazione alcolica: 14-14,5%

Colore: rosso granata intenso con riflessi tendenti all' arancio.

Profumo: sentori di frutta rossa matura abbinati a note balsamiche e di frutta secca.

Sapore: intenso e persistente, di grande struttura e complessità.

Abbinamenti: secondi piatti di carni rosse e selvaggina strutturati e saporiti, formaggi di lunga stagionatura.

Formati disponibili: 75 cl.