

# BAROLO DOCG “VALENTE”

Valente era il nome del vecchio proprietario dei vigneti in cui oggi coltiviamo il nostro nebbiolo da Barolo. Un'investimento fatto da Armando prima che venisse riconosciuta la DOCG, intravedendo un futuro in cui il Barolo avrebbe acquisito la fama e i riconoscimenti a cui noi oggi siamo abituati.

Curioso poi che valente significhi virtuoso, come solo un Barolo sa essere, e anche abile, quale era Armando nel fiutare con visione lungimirante gli investimenti profittevoli, tanto da essersi ripagato, con la prima vendemmia di Barolo, l'acquisto degli stessi vigneti

**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 in botti di rovere di grandi dimensioni. Segue un periodo di alcuni mesi in bottiglia coricata in cantine interrate.

**Gradazione alcolica:** 13,5-14,5%

**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.