

BAROLO DOCG SOTTOCASTELLO DI NOVELLO



Questo Barolo nasce dalle uve raccolte dal singolo appezzamento che si trova nella Menzione Geografica (MGA) Sottocastello di Novello, nell'omonimo comune all'interno della DOCG del Barolo. Un'area scenografica lungo il confine meridionale della denominazione, affacciato sulle colline dell'Alta Langa e sulle pianure che portano all'arco alpino. Una zona molto luminosa, ventilata e particolarmente ripida. I Barolo di Sottocastello di Novello sono in genere un esempio di eleganza e di equilibrio e questo non fa eccezione.

Formati disponibili: 75 cl.

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 inossidabili.

Il vino evolve almeno 18 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia. 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.