Selezione

BAROLO DOCG RISERVA SOTTOCASTELLO DI NOVELLO

Questo vino nasce solo quando l'annata promette qualcosa di davvero speciale.

Selezioniamo le uve migliori e le vinifichiamo a parte, con un solo obiettivo: creare un Barolo capace di durare nel tempo. Proviene dalle viti più vecchie, quelle che danno meno uva e molta anima. È un vino rigoroso che si scopre con il tempo: almeno sei anni di attesa per diventare Riserva.
Ed è proprio lì che si trasforma, rivelando profondità, complessità e grande carattere. Non è un Barolo immediato, ma uno di quelli che si fanno scoprire poco alla volta.
Perfetto per chi ama aspettare il momento giusto… e farsi sorprendere negli anni.

Bevilo con...

CARNI ROSSE

FORMAGGI STAGIONATI

PRIMI

Provalo anche con...

BY THE GLASS

Azienda Vitivincola
PIAZZO COMM. ARMANDO
di Piazzo Marina

Fraz. San Rocco Seno D'Elvio, 31 - 12051 Alba (CN) - Italia
Tel. +39 0173 286798 - Email: apiazzo@piazzo.it
Sito: **www.piazzo.it**

BAROLO DOCG RISERVA SOTTOCASTELLO DI NOVELLO

VIGNETO
Sottocastello di Novello

COMPOSIZIONE
100% Nebbiolo

EPOCA DI VENDEMMIA
Seconda decade di ottobre

VIFICAZIONI E MATURAZIONE
Pigiatura dei grappoli e separazione dei raspi.
Fermentazione e macerazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.
Affinamento in botti di rovere di varia capacità cui segue un affinamento di alcuni mesi in bottiglia.

COLORE
Rosso granata intenso con riflessi tendenti all' arancio.

PROFUMO
Ampio ed intenso con sentori fruttati di confettura e frutta secca, floreali e di spezie dolci. Sottofondo etereo di tabacco.

SAPORE
Caldo e pieno, tannico e di ottima persistenza aromatica.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18°C

FORMATI
0,75 litri

DURATA
6–35 anni

Azienda Vitivincola
PIAZZO COMM. ARMANDO
di Piazzo Marina

Fraz. San Rocco Seno D'Elvio, 31 - 12051 Alba (CN) - Italia
Tel. +39 0173 286798 - Email: apiazzo@piazzo.it
Sito: **www.piazzo.it**