

BAROLO D.O.C.G.



DENOMINAZIONE
BAROLO D.O.C.G.

VITIGNO
100% uve Nebbiolo.

VINIFICAZIONE
Sistema classico con rimontaggio delle bucce.

AFFINAMENTO
3 anni in grandi botti di rovere. Nei sei mesi finali in bottiglia.

CARATTERISTICHE
Rosso con riflessi giallognoli aranciati a causa dell'invecchiamento. Asciutto, austero e vellutato con un bouquet di rosa appassita e di viola.

ABBINAMENTI
Carni rosse, cacciagione, selvaggina e formaggi dal gusto piccante.
Va servito a 20° avendo cura di stappare la bottiglia alcune ore prima di mescerlo.

DENOMINATION
BAROLO D.O.C.G.

VINE
100% Nebbiolo grape.

VINIFICATION
Classic system with re-use of the skin.

REFINEMENT
3 years in large oak casks. In bottles for the final six months.

CHARACTERISTICS
Red, with yellowish orange hints due to the ageing process. Dry, velvety and austere, with a bouquet of faded rose and of violet.

ACCOMPANIMENT
Red meat, game, and pungent cheeses. Serve at 20° taking care to uncork the bottle several hours before pouring.