

# 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.