

BAROLO D.O.C.G.



TENUTE
NEIRANO

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 mesi finali ulteriore affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE
Rosso con riflessi aranciati ottenuti grazie all'invecchiamento. Asciutto, austero e vellutato con un bouquet di rosa appassita e di viola.

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

DENOMINATION
BAROLO D.O.C.G.

VINE
100% Nebbiolo grapes.

VINIFICATION
Classic system with remontage of the must above the skins during the fermentation.

REFINEMENT
3 years in large oak casks. Further bottle ageing for the final months.

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

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