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
38 mesi, di cui almeno 18 mesi in botti di rovere.

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
38 months, of which at least 18 months in oak casks.

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.