

Barolo DOCG

Intense sfumature di nobiltà

Un vino straordinario che deve la sua fama alla marchesa di Barolo, Giulia Falletti, che contribuì alla nascita della versione moderna di questo vino elegante nato dalle colline delle Langhe. Una costante evoluzione nel corso degli anni che mantiene e arricchisce il suo fascino.

UVE	Nebbiolo
ORIGINE	Langhe
AFFINAMENTO	24 mesi in barrique
ANNATA	2019
DATI ANALITICI	Alcol 14%
LONGEVITÀ	10-15 anni
	Contiene Solfiti

TERRENI

Esposizione sud-ovest. Terreni limosi e argillosi con una discreta percentuale di sabbia. L'annata 2018 si è caratterizzata per un clima favorevole che ha permesso una maturazione ottimale delle uve.

DEGUSTAZIONE

Colore rosso granato scarico. Naso complesso ed ampio, con piacevoli sensazioni di petali di rosa, frutti rossi e note speziate. Al palato è pieno, molto ben equilibrato con tannini vellutati.

VINIFICAZIONE

L'uva selezionata è stata diraspata, pigiata e fatta fermentare in vasche di acciaio. La macerazione è durata circa 10 giorni ad una temperatura massima di 30°C. La fermentazione malolattica si è conclusa prima della fine dell'inverno.

ABBINAMENTI

Un'eleganza che si sposa alla perfezione con piatti semplici: tartare di Fassona, primi ai funghi porcini o uovo al tegamino con tartufo.

