



Viticoltori dal 1914

BAROLO DOCG



ZONA DI PRODUZIONE: La Morra (CN)

TERRENO: di medio impasto, sciolto in superficie tendente al calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Il tradizionale "Guyot" piemontese

RESA PER ETTARO: 78 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 15-20 anni

UVAGGIO: 100% Nebbiolo

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO: Selezione e raccolta delle uve, a cui fa seguito una pigiatura soffice. Dopo 10 giorni di rimontaggi si procede con la pressatura. Prima dell'affinamento in legno stoccaggio in botte di acciaio L'affinamento in legno si protrae per 24 mesi in botti di Slavonia

COLORE: Rosso granato con riflessi mattonati

PROFUMO: Intenso, complesso che ricorda la ciliegia, la violetta e vaniglia

SAPORE: morbido, leggermente tannico con le note dolci dell'affinamento in legno.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5%

ACIDITA' TOTALE: <5,2 gr./l

ZUCCHERI RESIDUI: 3 gr./

ABBINAMENTI: Salumi e formaggi di media stagionatura. Primi piatti a base di tartufo, carni rosse e bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18/20°C. Si consiglia di aprire la bottiglia almeno due ore prima del servizio

PREMI E RICONOSCIMENTI:

2023 AIS VITAE > 3 VITI (ANNATA 2018)

2023 LUCA MARONI > 89 PUNTI (ANNATA 2018)

N.B. Nei vigneti non viene utilizzato il diserbante e il prodotto in bottiglia è a basso contenuto di solfiti