

BAROLO D.O.C.G.

Sulla tavola la festa é sempre grande: i calici di cristallo racchiudono le note maestose del vino Barolo.

IL VIGNETO: a Novello, dalle vigne di Nebbiolo che guardano il sole che sorge, anno dopo anno

I VITIGNI: Nebbiolo al 100%

ALLEVAMENTO: guyot

TIPOLOGIA TERRENO: colline con terreni prevalentemente marnosi

VINIFICAZIONE: macerazione con le proprie bucce per circa 7 giorni

MATURAZIONE: in botti grandi di rovere per 36 mesi e successivo affinamento in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: dal colore rosso granata deciso e compatto; poi il profumo si fa ampio di sentori fragranti che ricordano la confettura e i frutti essiccati. La pienezza del sapore offre un vino di struttura, di lunga persistenza aromatica, caldo ed intrigante

ABBINAMENTI: arrostiti della tradizione culinaria piemontese

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17-18°C è consigliato lo scaraffamento

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,75 L

BAROLO D.O.C.G.

On tables decorated for a special function the clinking crystal flutes sing the majestic notes of the Barolo wine.

AREA OF PRODUCTION: the vineyards of Nebbiolo grapevines are in Novello looking at the rising sun year after year

GRAPEVINE: 100% Nebbiolo

VINE TRAINING SYSTEM: guyot

SOIL TYPE: hilly ground with marly vineyards

VINIFICATION: maceration with its own skins for about 7 days

AGEING: in big oak barrels for 36 months followed by bottle ageing

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: it pours a rich and intense garnet red colour; its aroma suggests a fragrant harmony with memoirs of jam and dried fruits. The fullness of its taste rounds off a warm and intriguing wine of structure with a long aromatic finish

FOOD PAIRINGS: roasted meats typical of the traditional Piedmontese cuisine

SERVING TEMPERATURE: 17-18°C, it is suggested to decant this wine

BOTTLE CAPACITY: 0.75 L

