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: arrosti della tradizione culinaria piemontese

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

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,75 L

BAROLO *D.O.C.G.*

IOn 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*

Loc. Pautasso, 7 - Castellinaldo d'Alba (CN)
Tel. +39 0173 639011 - Cell. +39 338 3683343
www.raffaelegilivini.it - raffaelegili@libero.it