



Barolo

docg

Collocazione
zona della DOCG Barolo

Varietà
Nebbiolo

Vigneto
Esposizione varie, altitudine 260-380m s.l.m.

Vinificazione
Le uve vengono raccolte a mano in ottobre. Dopo la pigiatura soffice, il mosto fermenta a contatto con le bucce in vasca di cemento, per circa 25 giorni, con rimontaggi giornalieri e un délestage a metà periodo.

Affinamento
Dai 18 ai 36 mesi in funzione dell'annata in botti da 50hl di rovere francese.

Profumi
China, note floreali, ciliegia sotto spirito, anice stellato, mora di gelso.

Palato
Massa fine ed elegante tannini ordinati e lungo finale

Abbinamenti
Piatti a vase di pasta fresca, pesi grigliati arricchiti da salse, spiedini di agnello, carni bianche e rosse (Temperatura di servizio: 16-18°C).



GIOVANNI ROSSO