

Barolo

docg

Vignarionda

Ester Canale Rosso



Расположение виноградника

MGA Vignarionda в коммуне Серралунга д'Альба

Сортовый состав

Неббиоло

Характеристики виноградника

Южная экспозиция, альтитуда 345 - 360 м над уровнем моря, год посадки лоз 1946.

Особенность винификации

Виноград собирается вручную, в начале октября. После мягкого дробления, сок ферментируется в контакте с кожицей в стальном чане в течение 25 дней, с ежедневными ремонтажами и одним делестажем на середине этапа.

Особенности выдержки

От 18 до 36 месяцев, в зависимости от винтажа, в бочке из славянского дуба объемом 16 гл.

Аромат

Изысканный аромат, с тонами фиалки и розы, бальзамические ноты, ягодный джем, лакричный корень, белый трюфель.

Вкус

Превосходный вкус и нежное развитие, гармоничное сочетание мягкости, напряженности и минеральности.

Гастрономия

Голубь в соусе с вино Бароло, тушенная козлятина, голубой сыр Кастельманьо (температура подачи: 16-18 °C).



GIOVANNI ROSSO