



Barolo

docg

Vignarionda

Ester Canal Rosso

Collocazione

MGA Vignarionda in Serralunga d'Alba

Varietà

Nebbiolo

Vigneto

esposizione SUD, altitudine 345-360m s.l.m., impianto 1946

Vinificazione

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

Affinamento

Da 18 a 36 mesi in funzione dell'annata in botte da 16hl di rovere di Slavonia.

Profumi

Viola e rosa, note balsamiche, confettura di frutti di bosco, radice di liquirizia, tartufo bianco.

Palato

Superbo in sapore e delicato nello sviluppo; connubio armonico di morbidezza tensione e sapidità.

Abbinamenti

Piccione al Barolo, capretto in casseruola, Castelmagno blu (Temperatura di Servizio: 16-18 °C).



GIOVANNI ROSSO