

BAROLO DOCG

- » COLLOCAZIONE: Serralunga d'Alba, Barolo, Castiglione Falletto.
- » PRODUZIONE: 30.000 bottiglie
- » ESPOSIZIONE: varie; altitudine 260-380 m s.l.m
- » GRADAZIONE ALCOOLICA: 14,0 % vol.
- » VINIFICAZIONE: fermentazione di circa 25 gg a contatto con le bucce in vasche di cemento.
- » AFFINAMENTO: dai 18 ai 36 mesi in funzione dell'annata in botti da 50 hl 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 base di pasta fresca, pesci grigliati arricchiti da salse, spiedini di agnello, carni bianche e rosse (Temp. serv.: 16°C - 17°C).

