

BAROLO docg I TRE PAIS

Grape variety: Nebbiolo

Town of vineyards: Monforte d'Alba, Barolo and Novello

Average age of vines: 30 years

Exposure of the vineyard: south, south-west

Soil composition: sandy, clay, silty

Average altitude of vineyard: 350 metres above sea level

Yield per hectare: 65 q/ha

Harvest time: Mid to late October, manual harvest

Vinification: Pressing - Controlled fermentation of 28°C. Average duration of maceration: about 20 days - Malolactic fermentation in November in steel. Maturation of about 24 months in French and Slavonian oak barrels of variable size up to 60 hl, aged from new to 10 years.

Wine features: The wine is a beautiful red colour with orange highlights increasingly pronounced as it extends the period of aging. Spicy oak aromas of vanilla and liquorice. The palate is immediately fresh and rich, then soft and balanced. A pleasant Barolo with hints of citrus and refined tannins. Longevity over 20 years

Winemaker's Note: Recommended with stuffed pigeon, well matured cheeses and tasty red meats.

Alc.: 14.50% by Vol.

Tasting temperature: 18°-20°C.

Cépage: Nebbiolo

Ville des vignobles: Monforte d'Alba, Barolo et Novello

Âge moyen des vignes: 30 ans

Exposition du vignoble: sud, sud-ouest

Composition du sol: sableux, argileux, limoneux

Altitude moyenne du vignoble: 350 mètres au-dessus du niveau de la mer

Rendement à l'hectare: 65 q/ha

Période des vendanges: Mi-octobre à fin octobre, vendanges manuelles
Vinification: Pressurage - Fermentation contrôlée à 28°C. Durée moyenne de la macération: environ 20 jours - Fermentation malolactique en novembre dans l'acier. Maturation d'environ 24 mois en fûts de chêne français et slavonien de taille variable jusqu'à 60 hl, âgés de neuf à 10 ans.

Caractéristiques du vin: Le vin est d'une belle couleur rouge avec des reflets orangés de plus en plus prononcés à mesure qu'il prolonge la période de vieillissement. Arômes épicés de chêne, de vanille et de réglisse. La bouche est immédiatement fraîche et riche, puis douce et équilibrée. Un Barolo agréable avec des notes d'agrumes et des tanins raffinés. Longévité de plus de 20 ans

Note du vigneron: Recommandé avec du pigeon farci, des fromages bien affinés et des viandes rouges savoureuses.

Alc.: 14.50% par Vol.

Température de dégustation: 18°-20°C.

Rebsorte: Nebbiolo

Stadt der Weinberge: Monforte d'Alba, Barolo und Novello

Durchschnittsalter der Rebstöcke: 30 Jahre

Exposition des Weinbergs: Süden, Südwesten

Bodenbeschaffenheit: sandig, tonig, schluffig

Durchschnittliche Höhe des Weinbergs: 350 Meter über dem Meeresspiegel

Ertrag pro Hektar: 65 q/ha

Zeit der Weinlese: Mitte bis Ende Oktober, Handlese

Weinbereitung: Kelterung - Kontrollierte Gärung bei 28°C. Durchschnittliche Dauer der Mazeration: etwa 20 Tage - Malolaktische Gärung im November in Stahl. Reifung von etwa 24 Monaten in französischen und slawonischen Eichenfässern von unterschiedlicher Größe bis zu 60 hl, von neu bis 10 Jahre alt.

Eigenschaften des Weins: Der Wein hat eine schöne rote Farbe mit orangefarbenen Reflexen, die mit zunehmender Reifezeit immer deutlicher werden. Würzige Eichenaromen von Vanille und Lakritze. Am Gaumen ist er sofort frisch und reichhaltig, dann weich und ausgewogen. Ein angenehmer Barolo mit Noten von Zitrusfrüchten und feinen Tanninen. Langlebigkeit über 20 Jahre

Anmerkung des Winzers: Empfohlen zu gefüllten Tauben, gut gereiften Käsesorten und schmackhaftem rotem Fleisch.

Alkoholgehalt: 14,50% Vol.

Verkostungstemperatur: 18°-20°C.

