

BAROLO docg I TRE PAIS

Vitigno: Nebbiolo

Comune dei vigneti: Monforte d'Alba, Barolo e Novello

Età media delle piante: 30 anni

Esposizione del vigneto: sud, sud-ovest

Composizione del terreno: argilloso, sabbioso, limoso

Altitudine media della vigna: 350 mslm

Resa per ettaro: 65 q/ha

Epoca di vendemmia: Metà, fine ottobre, raccolta manuale.

Vinificazione: Diraspa-pigiatura - Fermentazione controllata di 28°C -

Durata media macerazione: circa 20 giorni - Fermentazione malolattica a novembre in acciaio.

Affinamento di circa 24 mesi in botti di rovere Francese e Slavonia di dimensioni variabili fino a 60 hl, di età variabile dal nuovo a 10 anni.

Caratteristiche del vino: Alla vista si presenta di un bel rosso con riflessi aranciati sempre più accentuati man mano che si allunga il periodo di affinamento.

Aromi speziati di vaniglia e liquirizia. Al palato subito è fresco e ricco, poi morbido e bilanciato. Un Barolo piacevole dagli accenni agrumati e dai tannini raffinati.

Nota del produttore: Raccomandato con piatti importanti, formaggi ben stagionati e carni rosse saporite.

Alc.: 14.50% by Vol.

Temperatura a cui degustarlo: 18°-20°C

