

# 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

