



BAROLO D.O.C.G. Brunate

TIPOLOGIA: vino rosso

VARIETA' : 100% Nebbiolo

VIGNETI: Brunate (La Morra)

VINIFICAZIONE: fermentazione tradizionale in botti di acciaio inox con lunga macerazione per circa 25 giorni.

INVECCHIAMENTO: 36 mesi in botti grandi di rovere

AFFIANAMENTO IN BOTTIGLIA: 6 mesi a temperatura controllata.

COLORE: rosso rubino intenso con riflessi granata.

PROFUMI: note fruttate mature, confettura di ciliegia e fragola, viola, liquirizia, noce moscata.

AROMI: ampio, profondo, fine, fresco, dai tannini fitti e lunga persistenza.

Servire alla temperatura di circa 18°C.

Alcol: 14,5% Vol. – Formato bottiglia 0,75 cl

