

BAROLO CASCINA FERRERO

BAROLO DOCG

Il Cascina Ferrero è un Barolo ottenuto secondo la "ricetta" classica, quella che per tradizione prevedeva la vinificazione di uve provenienti da vigneti diversi, in modo da consentire una migliore caratterizzazione del vino in bottiglia e una più accentuata costanza qualitativa. Nello specifico, le uve provengono dai vigneti di proprietà in Barolo e da vigneti in conduzione di terzi a La Morra.

Vinificazione: la fermentazione, con macerazione a cappello sommerso, si protrae per 10-12 giorni alla temperatura di 28°C. Al termine il vino viene fatto affinare prima in tonneau di rovere e poi in botte grande per un minimo di 24 mesi. Segue l'imbottigliamento e il conseguente affinamento fino a raggiungere il periodo minimo di 36 mesi, calcolato a partire dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.

Caratteristiche organolettiche: il colore è rosso granato intenso e l'aroma è ampio, di rosa appassita, prugna, tabacco, liquirizia e cacao, con note speziate. In bocca è caldo e complesso, ma al tempo stesso armonico e suadente.

Abbinamenti consigliati: ottimo con i secondi piatti, carni rosse e brasati, selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio suggerita: 18-20°C.



Denominazione	Uva	Superficie vigneto	Formati
Barolo Docg	nebbiolo	Ha 2,30	
Comune	<u>Primo anno di produzione</u>		
Barolo, La Morra	2003		