

BAROLO D.O.C.G. “PANEROLE”

Processo produttivo

Vendemmia manuale in cassetta, diraspapigiatura e fermentazione a cappello sommerso con rimontaggi giornalieri, macerazione prolungata oltre la fermentazione per 30 – 35 giorni, la conseguente svinatura ed i successivi travasi predispongono il vino alla fermentazione malolattica ed entro dicembre inizia l’affinamento in legno che, in questo caso, dura almeno tre anni. Dopo l’imbottigliamento che avviene in estate il vino si evolve in bottiglia per altri 18 mesi prima di entrare sul mercato.

Degustazione

Colore rosso rubino intenso vivo con lievi riflessi aranciati.

Olfatto netto ampio con note di viola, liquirizia, cannella e tabacco dolce.

Gusto pieno armonico caldo con finale gradevole e speziato.