



BAROLO MENICO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vinificazione: in rosso a cappello emerso con rimontaggi giornalieri e fermentazione a temperatura controllata, macerazione di 10-15 giorni.

Fermentazione malolattica: consecutiva all'alcolica

Affinamento: in botti da 25 HL per 30 mesi per poi finire l'affinamento in bottiglia per ulteriori 16 mesi prima della messa in commercio

Colore: brillante, rosso granato intenso con riflessi lievemente aranciati

Olfatto: netto ampio con note di ciliegia, liquirizia, fieno e leggera vaniglia

Gusto: pieno, armonico, caldo con retrogusto persistente e gradevole

Abbinamenti gastronomici: si abbina bene ai secondi piatti, carni bianche e cacciagione in genere.

Vinification: on the skins, fermentation at a controlled temperature with daily pumping of the must over the cap, and maceration for 10-15 days

Malolactic fermentation: following on from alcoholic fermentation

Maturing: in 25-hl casks and a 16 month in the bottle prior to its release

Colour: bright, intense garnet red, with slight orangey undertones

Nose: clear-cut and expansive, with cherries and liquorice, hay and vanilla

Taste: full-bodied, warm and round, with appealing long aftertaste

Pairings: recommended with main courses, white meat and game in general.

Temp: 18 °C | 75 cl. |

