

# BAROLO CASE NERE D.O.C.G.



Barolo .... un nome che ricorda molte cose  
Una grande area con undici comuni che costituiscono  
la terra di nascita del Barolo  
Il vino: BAROLO, un vino che viene da tempi lontani  
Notoriamente definito come "il re dei vini, il vino dei re", già prodotto  
prima del 1600, ha ottenuto apprezzamenti dai Reali di Casa Savoia  
Oggi il Barolo è tra le migliori espressioni dell'enologia italiana  
Vino robusto e complesso, è la maestosa espressione dell'uva Nebbiolo  
**CASE NERE** è un cru di LA MORRA, famoso per i suoi eccellenti vini  
**Uve:** Nebbiolo 100%  
**Zona di produzione:** vigneti di medio-alta collina (300-400 m slm)  
con esposizione sud-ovest.  
**Tipologia del terreno:** Miocenico-elveziano con marne calcareo-argillose

## Vinificazione

La raccolta dell'uva è fatto a mano tra la prima e la seconda decade di ottobre  
La fermentazione è tradizionale, effettuata a temperatura controllata e con  
una durata di circa 10-15 giorni, con frequenti rimontaggi per ottimizzare  
l'estrazione delle sostanze polifenoliche

## Maturazione

Minimo tre anni in grandi botti di rovere di Slavonia seguita da non meno di  
sei mesi in bottiglia.

## Note di degustazione:

Colore rosso con intensi riflessi granati che con il passare degli anni si fanno  
aranciati.  
Bouquet intenso, note di rosa appassita e frutti selvatici.  
Al palato è pieno ed armonico, ricco di aromi persistenti che si aprono  
gradualmente. Vino complesso, in costante evoluzione capace di garantire  
uniche sensazioni. Di grande struttura per resistere bene negli anni.

## Abbinamenti gastronomici

Esprime il meglio di sé con piatti a base di carne ricchi di sapori, come brasati,  
arrosti, agnello e selvaggina.

Il piacere di degustare il Barolo non è necessariamente legato alle delizie della  
cucina, ma è segno di ospitalità e amicizia.

Temperatura di servizio: 18 ° -20 ° C

formati disponibili

Lt. 0,75 -1,50 - 3

a seconda delle annate



**CASETTA®**  
*Casa Vinicola*

PIEMONTE - ITALY    [info@flli-casetta.it](mailto:info@flli-casetta.it)    [www.flli-casetta.it](http://www.flli-casetta.it)  
tel +39 0173 65010    fax +39 0173 65177

# BAROLO CASE NERE D.O.C.G.



Barolo.... a name that recalls many things:  
A great area with eleven hillside towns that constitute  
the birthplace of Barolo and a wine that comes from far back in the past  
Produced before 1600s and appreciated by the Royal Family of Savoy  
House, it is notoriously defined as "**the king of wines, the wine of kings**",  
Barolo is today among the best expression of Italian enology, a robust and  
complex wine, majestic expression of Nebbiolo grape

**Case Nere** is a single estate vineyard in La Morra village, known for its  
elegant and excellent wines

**Grape varieties:** Nebbiolo 100%

**Vineyard location:** medium-high hillside (300-400 m asl)  
with south-ouest exposure, district of La Morra village.  
Miocene-Helvetian soil origin with limestone and grey marls

## Vinification

The grapes harvest is made by hand in the first/second ten days  
of October.

The fermentation is traditional, carried out for an average  
of 10-15 days in stainless steel vats at controlled temperature  
with floating cap and frequent pumping over of the must to  
optimize the extraction of the polyphenolic substances

## Ageing

Minimum three years in large oak barrels from Slavonia and never  
less than 6 months in the bottle.

## Tasting Notes:

The colour is garnet red that takes slightly orange tone over time  
Intense bouquet with withered roses and wild berries fruits overtones.  
Full and harmonious on the palate, rich and persistent aromas that open  
little by little. Complex wine, able to give unique sensations.  
Great structure for long ageing.

## Food pairing:

Excellent with meat dishes rich in flavors like braised beef, roast, lamb  
and game.

The pleasure of tasting Barolo wine is not necessarily associated with the  
delights of the food, but it is a sign of friendship and hospitality.

Serving Temperature: 18°-20° C



**CASETTA®**  
*Casa Vinicola*

PIEMONTE - ITALY    info@flli-casetta.it    www.flli-casetta.it  
tel +39 0173 65010    fax +39 0173 65177