

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



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



Bottle size
Lt. 0,75 - 1,50 - 3
depending on the vintage

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-west 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 fruit 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



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