



BAROLO DOCG

È noto per essere “il Re dei Vini, il Vino dei Re”, amato da sovrani e nobili fin dal Medioevo; riconosciuto fra i più famosi e rinomati vini rossi al mondo.

La sua produzione deve sottostare ad un disciplinare molto restrittivo ed è ottenuto esclusivamente a partire da uve Nebbiolo.

È un vino dal carattere espressivo e particolarmente sofisticato, di colore rosso granato, con riflessi aranciati.

Il profumo è intenso e persistente, spiccano note fruttate, floreali e speziate, di viola, frutti rossi e vaniglia. Il gusto è profondo ed espressivo, ricorda la confettura e le ciliegie sotto spirito, con note di cannella, pepe, noce moscata.

Perfetto per accompagnare arrosti, carni rosse, selvaggina, ma anche formaggi a pasta dura e piccante. È inoltre un ottimo vino da meditazione.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 968 – Altre informazioni: bit.ly/3ovTjHM



Vino

DENOMINAZIONE: Barolo

DESIGNAZIONE: DOCG

ZONA DI PRODUZIONE: Piemonte, La Morra, Barolo, Monforte

ANNATA VENDEMMIA: 2011

UVAGGIO: Nebbiolo 100%

GRADAZIONE ALCOLICA: 15%

Vigneti

TIPOLOGIA DI TERRENO: Argilloso-limoso

RESA PER ETTARO: 80 quintali

DENSITA' IMPIANTO: 3.500 ceppi per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera, sistema di potatura guyot

PERIODO DI VENDEMMIA: Fine settembre

In Cantina

VINIFICAZIONE: Tradizionale in rosso

TIPOLOGIA SERBATOI DI FERMENTAZIONE: Vasca in acciaio

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 28°C

DURATA DELLA FERMENTAZIONE: 15-20 giorni

AFFINAMENTO: 6 mesi in barrique, e 24 mesi in botte grande di rovere

Degustazione

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: Più di 20 anni

PERIODO MIGLIORE PER LA DEGUSTAZIONE: Dai 2 anni dall'imbottigliamento

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 20°C

APERTURA BOTTIGLIA: Un'ora prima della degustazione

DECANTAZIONE: Non necessaria

NOTE DEL SOMMELIER:

- COLORE: Rosso Granato
- AROMA: Intenso e caratteristico
- SAPORE: Asciutto, pieno, aromatico
- ABBINAMENTI: Carni e formaggi stagionati. Vino da meditazione