



Barolo DOCG

Annata: 2018

Comune e zona di produzione: Monforte d'Alba, Sottozona Perno

Denominazione: DOCG

Vitigni: 100% Nebbiolo (nella sottovarietà Michet)

Esposizione: Sud-Est

Gradazione alcolica: 14%

Temperatura di servizio: 18 °C ca

Vinificazione e affinamento

Metodo tradizionale, macerazione a contatto con le bucce all'incirca 15-20 giorni in vasche d'acciaio inox. Fermentazione naturale senza aggiunta di lieviti.

Il vino viene stabilizzato utilizzando vasche posizionate all'esterno della cantina durante il periodo più freddo dell'inverno. Non viene chiarificato ne filtrato.

Riposa in seguito per 20 mesi in botti grandi di Rovere di Slavonia ed infine 6 mesi in bottiglia.

Note di degustazione

Rosso rubino intenso il colore, abbondanti riflessi granata.

Il bouquet olfattivo è ricco e complesso, composto da sentori di frutta rossa matura, come prugna e ciliegia, da richiami al tabacco, al rovere ed, ha sfumature speziate.

Il palato è caldo, ben strutturato nella trama tannica, equilibrato e di ottima persistenza.

Abbinamenti

Ottimo per preparazioni a base di carne rossa, selvaggina, brasati, formaggi stagionati e cioccolato

Formato: 0.75 lt

Numero bottiglie: 4360

Formato: 1.5 lt

Numero bottiglie: 100