



BAROLO D.O.C.G.

INFORMAZIONI TECNICHE:

Vitigno:	Nebbiolo
Resa media:	50 hl/ettaro
Gradazione alcolica:	14,0 % vol. $\pm$ 0,5
Zuccheri:	< 2 gr./l
Acidità totale:	5,50 gr/l $\pm$ 0,5

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Il Barolo è un grande vino rosso dalla lunga storia, principe della tradizione piemontese, le cui caratteristiche erano già apprezzate dal famoso statista Camillo Benso Conte di Cavour.

A seguito di una vinificazione di tipo tradizionale il nostro Barolo si arricchisce del tannino e degli estratti necessari per formare la sua nobile e longeva struttura sostando in affinamento per 2 anni in botti di rovere. Segue poi un periodo di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino intenso tendente al granata

Profumo: etereo, gradevole, intenso e ricorda la rosa appassita e la violetta

Sapore: secco, asciutto, pieno, robusto, austero ma vellutato, armonico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ottimo in abbinamento ai secondi tipici della tradizione piemontese quali Brasato, arrosti e selvaggina. Si accosta benissimo anche con formaggi stagionati e ricette con funghi e tartufi.

Ideale per le occasioni speciali.

Temperatura di servizio: 18 – 20° C

Referenza	Formato	EAN bottiglia	Imballo	Dimensione imballo	Peso imballo	Pallet	Box Pallet	Box Pallet
Barolo DOCG	cl 75	8007430 102009	6 pz x ct	cm 24x16x31	kg 7,7	105 ct = 5x21	108 bt = 3x36	144 bt = 4x36