



BAROLO D.O.C.G. "RISERVA"

INFORMAZIONI TECNICHE:

Vitigno:	Nebbiolo
Resa media:	45 hl/ettaro
Gradazione alcolica:	14,0 % vol. ± 0,5
Zuccheri:	< 2 gr./l
Acidità totale:	5,50 gr/l ± 0,5

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Il Barolo, uno dei vini più famosi al mondo, è prodotto con uve Nebbiolo in purezza coltivate negli undici comuni della zona della denominazione DOCG. I vigneti per questa Selezione sono impiantati su terreni a forte componente calcarea: le qualità del suolo e il suo microclima donano un'eccezionale completezza ed equilibrio oltre ad una grande eleganza nei tannini ed una longevità straordinaria. A seguito di una vinificazione di tipo tradizionale con fermentazione di circa 20 giorni, il vino invecchia per almeno 5 anni, per affinare la sua grande struttura.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granata

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

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

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

Perfetto per le ricorrenze importanti.

Temperatura di servizio: 18 - 20° C

Referenza	Formato	EAN bottiglia	Tipo confezione	Imballo	Dimensione imballo	Peso imballo	Pallet	Box Pallet	Box Pallet
Barolo DOCG "Riserva"	cl 75	8007430 101958	Astuccio litografato x n. 1 bottiglia	6 pz x ct	cm 26x17x31	kg 8,4	105 ct = 5x21	72 bt = 3x24	96 bt = 4x24