

Barolo D.o.c.g.



Vitigno: Nebbiolo. Alla destra orografica del fiume Tanaro in un comprensorio comprendente undici comuni, il Nebbiolo dà origine al Barolo. Non solo è il più antico e tardivo dei nostri vitigni, ma è anche il più nobile. Alla maturazione i suoi acini sono ricoperti da una fitta pruina che ne annebbia il colore: di qui il suo nome.

Vino: Ottenuto dalle uve Nebbiolo con un invecchiamento minimo di tre anni, di cui almeno due in botti di legno di rovere o di castagno, ed uno in bottiglia.

Colore: Rosso granato assume riflessi aranciati più o meno intensi con l'invecchiamento.

Profumo: Intenso, di viola e rosa canina appassita, etereo ampio e persistente.

Sapore: Asciutto, robusto ed austero. L'affinamento in bottiglia lo rende equilibrato ed armonico.

Invecchiamento: Dal minimo di tre anni si può aumentare, a seconda delle annate, fino a 10-15 anni i quali gli conferiscono grande armonia ed una stupenda gamma di sensazioni olfattive.

Gradazione alcolica: 13-13,5%

A Tavola: Servire a temperatura di 18-20°C. Si accompagna bene con ogni tipo di cucina nazionale ed internazionale ma si esprime al meglio con arrosti brasati, selvaggina, cibi tartufati e formaggi.

Vine: Nebbiolo. On the right bank of the Tanaro River, an area including eleven hills, Nebbiolo gives origin to the Barolo. Not only it is the most antique of our vines, but also our nobles.

When ripe, these grapes develop a thick bloom, giving them a foggy appearance as the name, Nebbiolo, implies.

Wine: Obtained from Nebbiolo grapes and aged for a minimum of 3 years, two in either oak or chesnut wood barrels, and one in the bottle.

Colour: Gamet red, with characteristic amber tinges that increase with age.

Bouquet: Intense, supreme, pleasant, noble, recalling dried roses and violets.

Taste: Dry, full-bodied, robust, austere, velvety, its sharpening in bottle brings out its equilibrium and harmony.

Ageing: From a minimum of 3 years, up to 10-15 years, according to the vintage, which brings out all its highest harmony and a vast range of aromas.

Alcoholic level: 13-13,5%

On the table: Serving temperature 18-20°C. Excellent with all international cooking. Better with roasted or braised beef, wild game, truffles.