










BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

	TIPO DI VINO TYPE OF WINE	Rosso secco / Red dry
	GIACITURA DEI TERRENI LOCATION OF THE SOIL	Colline 250-300 m.s.l.m. 250-300 mtrs from the sea level, hills
	TIPO TERRENO TYPE OF SOIL	Marne argillo-calcaree ricco di limo e sabbie compatte Calcareous and clay marls, rich of slime and compact sands
	VARIETÀ VARIETAL	Nebbiolo
	VINIFICAZIONE WINEMAKING	Vendemmia a mano con accurata cernita dei grappoli seguita da una delicata pigia-diraspatura. Vinificazione tradizionale e macerazione per almeno 13-15 giorni con gentili bagnature del cappello Handpicked with accurate selection of the grapes, followed up by a delicate crushing-destemming. Traditional vinification and maceration for at least 13-15 days with gentle wetting of the hat
	TENORE ALCOLICO ALCOHOL CONTENT	14,5% vol
	AFFINAMENTO E INVECCHIAMENTO AGEING AND REFINEMENT	Botti di rovere slavo da 25 hl e 35 hl per 18 mesi più ulteriori 12 mesi di affinamento in bottiglia prima della messa in commercio 18 months in slavo 25/35 hl and additional 12 months refinement in the bottle before the release
	COLORE COLOUR	Rosso rubino con sfumature granate / Ruby red with garnet reflections
	PROFUMO BOUQUET	Intenso e complesso con aromi floreali profondi. Aroma di lavanda e amarena Complex and intense with deep floral aromas. Lavender and sour cherry aromas
	SAPORE FLAVOUR	Elegante, caratterizzato per la sua completezza, l'equilibrio e la nota longevità Elegant, characterized by its completeness, balance and longevity
	TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVICE TEMPERATURE	16°
	FORMATI FORMAT	750-1500-3000 ML