

BAROLO D.O.C.G. SORÌ PARADISO

VITIGNO

Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE

Le uve provengono dal singolo vigneto Sorì Paradiso, parte del Sorì Cappallotto di Serralunga d'Alba, interamente di proprietà della famiglia Lanzavecchia. L'esposizione a sud sud-ovest, il microclima, i 300 m s.l.m. e la speciale composizione del terreno assicurano la produzione di uva di alta qualità.

RESA PER ETTARO

45 ettolitri.

VINIFICAZIONE

La vinificazione è condotta sapientemente per enfatizzare il potenziale polifenolico e la struttura. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox ad una temperatura di 30° C, con una macerazione di ca. 30 giorni.

AFFINAMENTO

Avviene in botti di rovere di Slavonia da 50 ettolitri per ca. 24 mesi nei legni. Grazie al metodo tradizionale di affinamento, il tannino importante viene domato e si enfatizza la grande struttura del vino.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Barolo tradizionale. Colore rosso rubino con riflessi granato. Intenso e profondo, al naso presenta note di rose essiccate, ciliegia sotto spirito, goudron e tartufo. Al palato presenta la struttura fitta dei tannini nobili; sul finale è di grande persistenza.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Piatti importanti a base di carni rosse e selvaggina. Formaggi stagionati. Piatti con tartufo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

20 C°. Si consiglia di aprire la bottiglia un'ora prima del servizio.

GRADAZIONE ALCOLICA

14 % Vol.

