

BAROLO D.O.C.G

VITIGNO

Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE

Le uve provengono da vigneti di media alta collina, siti in Serralunga d'Alba, tutti di proprietà della famiglia Lanzavecchia. La composizione del terreno è la marna calcarea.

RESA PER ETTARO

50 ettolitri.

VINIFICAZIONE

L'uva, raccolta a mano, è diraspata e pigiata in modo soffice. La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La durata della macerazione è di circa 25 giorni.

AFFINAMENTO

Il periodo d'affinamento obbligatorio è di tre anni; esso avviene in botti di rovere di Slavonia da 30 e 50 hl per circa 30 mesi; dopo di ciò termina l'affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso granato al profumo è etereo, gradevole e intenso, ricorda la violetta e la rosa appassita, ciliegia sotto spirito, vaniglia, tabacco, tartufo e pepe. Il sapore è pieno, robusto, austero ma vellutato ed armonico.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Piatti a base di carne rossa, brasati e selvaggina di piuma, formaggi, anche stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20 C°. Si consiglia di aprire la bottiglia un'ora prima di servire.

GRADAZIONE ALCOLICA

14 % Vol.

