

BAROLO

DOCG



Uvaggio:

100% Nebbiolo.

Affinamento:

lunga macerazione delle vinacce, fermentazione alcolica in vasca d'acciaio, affinamento minimo di 18 mesi in legno.

Note di degustazione:

colore rosso granato tendente all'aranciato con l'invecchiamento.

Al naso, profumo intenso, eccezionalmente complesso, con note evidenti di viola e vaniglia.

Al palato, sapore ampio, caldo e carezzevole, persistente, di grande stoffa

Temperatura di servizio:

16/18° C.