

BAROLO RISERVA

DOCG - TOP VINTAGE SELECTION



Uvaggio:

100% Nebbiolo.

Affinamento:

lunga macerazione delle vinacce, fermentazione alcolica in vasca d'acciaio, lungo affinamento in botti di rovere di Slavonia.

Note di degustazione:

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

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

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

Temperatura di servizio:

16/18° C.