

Barolo

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vitigno	Nebbiolo 100%
Terreno	Sabbioso, calcareo
Esposizione/Altitudine	Sud a 250 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità dell'impianto/Resa per ha	4.500 viti /60 ql
Vendemmia	Manuale in cassette
Vinificazione	Lunga macerazione sulle bucce a seguito della fermentazione
Maturazione	Il vino matura per circa tre anni in botti da 30 a 100 hl realizzate in rovere di Slavonia
Colore	Rosso rubino con riflessi granati
Profumo	Ampio con aromi floreali di rosa e viola appassite, fruttati di lamponi e fragoline di bosco di marmellate, confetture e noce moscata, che nell'avanzare del tempo si arricchiscono di sentori: pepe nero, liquirizia, tabacco, cuoio e affumicato
Gusto	Spiccatamente tannico quando è giovane, ricco di corpo e dal sapore asciutto, pieno, robusto, ma anche vellutato, armonico e avvolgente
Degustazione	18-20°C
Abbinamenti	Arrosti di carne rossa, formaggi stagionati
Gradazione alcolica	14,5% Vol
Bottiglie annue	1.000
Longevità/Conservazione	10-12 anni/14-15°C

<i>Variety</i>	<i>Nebbiolo 100%</i>
<i>Soil</i>	<i>Sandy, calcareous</i>
<i>Exposure/Altitude</i>	<i>South at 350 m a.s.l.</i>
<i>Training system</i>	<i>Guyot</i>
<i>Density per ha/Yield</i>	<i>4.500 vines/6 tons</i>
<i>Harvest</i>	<i>Manual picking in crates</i>
<i>Winemaking</i>	<i>Traditional long maceration with skin contact after end of fermentation</i>
<i>Aging</i>	<i>Slavonian oak vats for 3 years</i>
<i>Colour</i>	<i>Ruby red with garnet reflections</i>
<i>Bouquet</i>	<i>Wide with floral aromas of withered roses and violets, fruity raspberries and wild strawberries, jams and nutmeg, which in time are enriched with hints of black pepper, licorice, tobacco, leather and smoked</i>
<i>Taste</i>	<i>Dry, full-bodied, robust, with velvety tannins, harmonious enveloping and warm sensations.</i>
<i>Tasting</i>	<i>18-20°C</i>
<i>Pairing</i>	<i>Roasted beef dishes, matured cheeses</i>
<i>Alcohol</i>	<i>14,5% vol</i>
<i>Bottles per year</i>	<i>1.000</i>
<i>Longevity/Storage</i>	<i>10-12 years/14-15°C</i>



vaudanogaggie
Cisterna d'Asti