

BAROLO DOCG

VITIGNO:

Nebbiolo 100%

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:

Sistema Guyot basso su collina di media pendenza con terreno calcareo argilloso di media tessitura.

RESA PER ETTARO:

50 q.li circa

EPOCA DI RACCOLTA:

8/15 ottobre con diradamento

VINIFICAZIONE:

Pigiatura e diraspatura soffice. Fermentazione controllata 28/30° C in maceratori termocondizionati con continuo movimento del pigiato per una maggiore estrazione del colore. Durata della fermentazione circa 12/14 giorni. Svinatura a fermentazione ultimata.

AFFINAMENTO:

Primo travaso dopo 20 giorni.
Affinamento in barriques nuove per 18/24 mesi.
Successivo stoccaggio per 1 anno in INOX

CARATTERI ORGANOLETTICI:

Colore rosso granato con riflessi aranciati, marcati sentori di spezie, vaniglia, cuoio e cannella. Sapore caldo, di giusto corpo ed equilibrato tannini mediamente marcati ed eleganti.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si accompagna con carni importanti, selvaggina di pelo e di piuma, formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16° - 18° C



Marengo

Cantine dal 1877 in Novello

ITALIA