



BAROLO

Barolo DOCG

REGIONE:
Piemonte

ZONA DI PRODUZIONE:
Langhe, zona DOCG Barolo

DENOMINAZIONE:
Barolo DOCG

VITIGNO:
100% Nebbiolo



INVECCHIAMENTO:

Dai 18 ai 36 mesi (secondo l'annata) in botti da 50 hl di rovere francese



VINIFICAZIONE

Raccolta a mano in ottobre; dopo pigiatura soffice, fermentazione sulle bucce in cemento per circa 25 giorni con rimontaggi e délestage



AROMA E SAPORI

China, note floreali, ciliegia sotto spirito, anice stellato e mora di gelso; massa fine ed elegante, tannini ordinati e lungo finale



ABBINAMENTI:

Pasta fresca, pesci grigliati con salse, agnello, carni bianche e rosse



GIOVANNI ROSSO

CONVIVIO