



BAROLO DOCG

Vitigni

Nebbiolo

Zona di Produzione

Piemonte; Comune di Barolo, nel cuore delle Langhe e Monferrato Patrimonio dell'umanità UNESCO.

Vinificazione

La vendemmia delle uve 100% Nebbiolo è seguita dalle operazioni di diraspatura, pigiatura e fermentazione, che avviene a temperatura controllata tra i 25° e 30°C per circa 3 settimane. 38 mesi di invecchiamento di cui 18 in legno, grazie ai quali il vino si impreziosisce di importanti note evolutive e raffinate che si uniscono a sfumature che il territorio riesce a donare al frutto.

Caratteristiche

Di un colore rosso granato intenso, con un bouquet olfattivo ricco e ampio con note di prugne mature e frutti di bosco e confettura, seguito da sentori terziari che richiamano la terra bagnata, l'eucalipto, il tabacco, il cuoio e il catrame. In bocca è ben presente il tannino dolce, persistente e con note balsamiche e di tostato in chiusura.

Abbinamenti

Ideale con carne rossa e selvaggina o con un ottimo filetto al tartufo.

Temperatura di Servizio

16°-18°C

Potenzialità di invecchiamento in bottiglia

10-15 anni

Bottiglia

Bordolese Antica

Dati analitici

Alcool: 14% vol.

Zuccheri: max 4 g/l



SCHENK
ITALIAN WINERIES

www.schenkitalia.it