



**BAROLO** DOCG

### **Vitigni**

Nebbiolo 100%

### **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](http://www.schenkitalia.it)