



BAROLO

Superficie: ettari 2

Esposizione: sud-sud est.

Altitudine: 350 mt.

Età media delle viti: 30 anni.

Forma di allevamento: Guyot classico.

Fermentazione: fermentini di acciaio con controllo della temperatura.

Affinamento: botti di rovere francese da 20-25 hl per 2-3 anni, in seguito in bottiglia per almeno 12 mesi.

IL VINO

Dalle vigne “ Rocche “, il “Re dei vini, il vino dei Re”. Deriva dall’uva nebbiolo che in un documento del comune di Rivoli (TO) del 1268 è chiamata “Nibiol”. Grazie ad un’accurata, tradizionale vinificazione, seguita da una macerazione di almeno 20 giorni si ottiene, dopo tre anni di conservazione dapprima in legno e in seguito in bottiglia, un grande Barolo austero, caldo e vellutato.

Dal colore con tonalità rosso - granato e dai profumi con eccellenti note olfattive che ricordano spezie, cuoio, viola mammola e il classico “goudron”.

Il Barolo evolve in bottiglia favorevolmente per lunghi periodi. Va bevuto a 18-20 gradi, accompagnato da grandi arrosti e selvaggina.