

# BAROLO DOCG



VITIGNO: Nebbiolo 100%

TENORE ALCOLICO: 14% - 14.5% vol

AC. TOTALE: 5.5g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°- 20°

COLORE: rosso granato brillante

PROFUMO: caratteristico, etereo, intenso, molto complesso di spezie, con sentori di funghi, tabacco, liquirizia

GUSTO: pieno, molto caldo, di grande corpo, armonico ed equilibrato con percezione di tannino vellutato, asciutto ma gradevole. Ottima la sua persistenza

DESCRIZIONE: dalla vigna Villero, una delle zone maggiormente vocate e rinomate per la produzione del Barolo, proviene questo vino dal carattere deciso che viene lasciato tradizionalmente a maturare nelle classiche botti di rovere di Slavonia da 30-50 hl. Questo tipo di maturazione esalta complessità, corpo e struttura del vino, conferendogli l'armoniosa tannicità del Barolo affinato in grandi botti. La successiva maturazione in bottiglia di circa 8 mesi va a completare le sue pregiate caratteristiche, esaltate poi dall'invecchiamento. Il gusto deciso e imponente ne fanno un vino superiore da arrosti, cacciagione, piatti a base di tartufo bianco d'Alba, formaggi stagionati e piccanti

CONSERVAZIONE: bottiglia coricata in luogo fresco e buio, lontano da rumori e vibrazioni eccessivi ad una temperatura costante di 15 gradi. Conservato in questo modo mantiene le sue caratteristiche per molti anni.