

BAROLO CASE NERE D.O.C.G.

Barolo un nome che ricorda molte cose

Una grande area con undici comuni che costituiscono

la terra di nascita del Barolo

Il vino: BAROLO, un vino che viene da tempi lontani

Notoriamente definito come "il re dei vini, il vino dei re", già prodotto

prima del 1600, ha ottenuto apprezzamenti dai Reali di Casa Savoia

Oggi il Barolo è tra le migliori espressioni dell'enologia italiana

Vino robusto e complesso, è la maestosa espressione dell'uva Nebbiolo

CASE NERE è un cru di LA MORRA, famoso per i suoi eccellenti vini

Uve: Nebbiolo 100%

Zona di produzione: vigneti di medio-alta collina (300-400 m slm)

con esposizione sud-ovest.

Tipologia del terreno: Miocenico-elveziano con marne calcareo-argillose

Vinificazione

La raccolta dell'uva è fatto a mano tra la prima e la seconda decade di ottobre

La fermentazione è tradizionale, effettuata a temperatura controllata e con

una durata di circa 10-15 giorni, con frequenti rimontaggi per ottimizzare

l'estrazione delle sostanze polifenoliche

Maturazione

Minimo tre anni in grandi botti di rovere di Slavonia seguita da non meno di

sei mesi in bottiglia.

Note di degustazione:

Colore rosso con intensi riflessi granati che con il passare degli anni si fanno aranciati.

Bouquet intenso, note di rosa appassita e frutti selvatici.

Al palato è pieno ed armonico, ricco di aromi persistenti che si aprono gradualmente. Vino complesso, in costante evoluzione capace di garantire uniche sensazioni. Di grande struttura per resistere bene negli anni.

Abbinamenti gastronomici

Esprime il meglio di se con piatti a base di carne ricchi di sapori, come brasati, arrostiti, agnello e selvaggina.

Il piacere di degustare il Barolo non è necessariamente legato alle delizie della cucina, ma è segno di ospitalità e amicizia.

Temperatura di servizio: 18 ° -20 ° C



formati disponibili

Lt. 0,75 -1,50 - 3

a seconda delle annate



PIEMONTE - ITALY info@flli-casetta.it www.flli-casetta.it

tel +39 0173 65010 fax +39 0173 65177