

BAROLO 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,

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

un vino robusto e complesso, la maestosa espressione

dell'uva Nebbiolo

Uve: Nebbiolo 100%

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

con esposizione sud-est.

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 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 brillante con riflessi granati

Bouquet intenso, note di rosa appassita e sottobosco

Al palato è asciutto, ma vellutato, pieno ed armonico, molto persistente

Ricco di struttura per resistere bene negli anni.

Abbinamenti gastronomici

Ideale per accompagnare piatti a base di carni rosse, arrostiti, brasati,

formaggi stagionati.

E' una piacevole compagnia per il fine pasto

Temperatura di servizio: 18 ° -20 ° C

formati disponibili

Lt. 0,375- 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