

## BAROLO RISERVA D.O.C.G.

*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 realtà dell'enologia italiana. Vino robusto e complesso è la maestosa espressione dell'uva Nebbiolo. Il prestigio del Barolo Riserva Casetta inizia in vigna. Prodotto solo nelle migliori annate, è ottenuto da uve raccolte nei vigneti di proprietà situati in una magnifica posizione collinare. Il diradamento dei grappoli ed il prolungamento della maturazione in vigna conferiscono all'uva la massima concentrazione per la produzione di questo grande vino



**Uve:** Nebbiolo 100%

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

con esposizione sud-ovest, comune di La Morra e Barolo

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

### Vinificazione

La raccolta dell'uva è fatta a mano tra la prima e 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 cinque anni in grandi botti di rovere di Slavonia

Questo vino al termine dell'affinamento non è sottoposto a chiarifiche o filtrazioni, un lieve sedimentazione è un segno di autenticità inconfondibile.

### Note di degustazione:

Il colore è rosso tendente al granata, riflessi aranciati con il passare degli anni. Profumo complesso e intenso con sentori di rosa appassita, tabacco, vaniglia piacevolmente speziato.

In bocca è ben equilibrato, pieno e austero ma con aristocratica eleganza. Lungamente persistente. Grande struttura per un lungo invecchiamento.

### Abbinamenti gastronomici

Il Barolo è il giusto abbinamento con la ricca cucina del Piemonte, ottimo con gli arrostiti, brasati, selvaggina, piatti a base di tartufo e formaggi stagionati. Vino raffinato per la meditazione e la conversazione, da assaporare lentamente in buona compagnia.

Temperatura di servizio: 18-20°C

formati disponibili

lt. 0,750 - 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

