



BAROLO DOCG

Denominazione:

Barolo Docg

Vitigno:

nebbiolo

Prima annata

prodotta:

2010

Tipo di terreno:

marna e calcare, tufaceo,
argilloso

Altitudine vigneti:

270/300 m s.l.m.

Vendemmia:

a mano in cassette
da 20kg

Affinamento:

24 mesi in legno

Vinificazione:

diraspatura,
fermentazione in acciaio

Formati:

0,750 l
1,5 l

Note organolettiche:

Colore granato con riflessi aranciati, al naso si sente profumo di sottobosco e erbe aromatiche, leggermente speziato.

In bocca è pieno ed equilibrato, con fine trama tannica.

