

2019

Vinificato con uve nebbiolo provenienti da diversi piccoli vigneti, viene affinato per 18 mesi in botti di rovere. Un Barolo elegante e morbido, caratterizzato da profumi floreali e fruttati di rosa e prugna. Al palato la tannicità si equilibra perfettamente con il frutto, svelando note di lampone e ciliegia.



VITIGNO - Nebbiolo 100%
PRODUZIONE ANNUA - 11.580 bottiglie
DATA VENDEMMIA - 9-10 ottobre 2019
METODO DI VINIFICAZIONE - Macerazione sulle bucce per 3 settimane
AFFINAMENTO - Viene affinato per 18 mesi in botti di rovere
GRADO ALCOLICO - 14% vol.
ACIDITÀ - 5,77 g/l.
LONGEVITÀ - Da 10 a 15 anni

DEGUSTAZIONE - Alla vista si presenta rosso rubino con una leggera unghia granata. Al naso è intenso con note floreali che ricordano i boccioli di rosa e il geranio. I sentori fruttati sono altrettanto presenti e interessanti, come lampone disidratato, amarena e una leggera nota speziata di cannella e cardamomo. Elegante e fresco al palato, si presenta con un tannino asciutto, ma elegante. Vino persistente con evidenti riscontri di frutti rossi come ciliegia e lampone.

ABBINAMENTI -

Italia: Risotto ai porri e all'uva fragola
Regno Unito: Petto d'anatra con ribes rosso e cipolla
Stati Uniti: Polpettone
Mediterraneo: Pork Souvlaky (spiedini di souvlaki di maiale)
Asia: Kung Pao Chicken (pollo tritato con zenzero fresco, aglio e spezie)

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 18°C

FORMATO - Bottiglia 0,75 l