

Vinificato con uve nebbiolo provenienti da diversi piccoli vigneti, viene affinato per 24 mesi in legno. Un Barolo elegante e morbido al palato, caratterizzato da profumi fruttati e balsamici di prugna, viola liquirizia. La tannicità si equilibra perfettamente con il frutto, che svela note di lampone e ciliegia.



VITIGNO - Nebbiolo 100%

PRODUZIONE ANNUA - 3.740 bottiglie

AFFINAMENTO - Viene affinato per 24 mesi in legno

GRADO ALCOLICO - 14,55% vol.

ACIDITÀ - 5,46 g/l.

LONGEVITÀ - Da 10 a 15 anni

DEGUSTAZIONE - Il vino è rosso rubino con riflessi granati. Il profumo è ampio, complesso, di buona persistenza, con note ammalianti di prugna, viola, liquirizia. Elegante e morbido al palato, si caratterizza per le note fruttate di ciliegia e lampone

ABBINAMENTI - Eccellente con arrosti e carni rosse, selvaggina, brasato, con i piatti a base di tartufo e i formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 18°C

FORMATO - Bottiglia 0,75 l