

2017

Vinificato con uve nebbiolo provenienti da diversi piccoli vigneti, viene affinato per 18 mesi in legno.

Un Barolo elegante e morbido al palato, caratterizzato da profumi fruttati e balsamici di prugna, viola e liquirizia. La tannicità si equilibra perfettamente con il frutto, che svela note di lampone e ciliegia.



VITIGNO - Nebbiolo 100%

PRODUZIONE ANNUA - 8.276 bottiglie

METODO DI VINIFICAZIONE - Macerazione sulle bucce per 2 settimane

AFFINAMENTO - Viene affinato per 18 mesi in legno

GRADO ALCOLICO - 14,45% vol.

ACIDITÀ - 5,45 g/l.

LONGEVITÀ - Da 10 a 15 anni

DEGUSTAZIONE - Alla vista è rosso rubino con una leggera unghia granata. Profumo è intenso con note floreali che ricordano la rosa, la viola con sentori di erbe aromatiche. Elegante al palato si presenta con un tannino avvolgente, persistente con evidenti riscontri di frutti rossi come la ciliegia e il lampone.

ABBINAMENTI - Eccellente con arrostiti 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