

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 - 5.412 bottiglie

METODO DI VINIFICAZIONE - Macerazione sulle bucce per 2 settimane alla temperatura di 26°C

AFFINAMENTO - Viene affinato per 24 mesi in legno

GRADO ALCOLICO - 14,30% vol.

ACIDITÀ - 5,40 g/l.

LONGEVITÀ - Da 10 a 15 anni

DEGUSTAZIONE - Colore rosso rubino con riflessi granati. Profumo floreale e fruttato, con riconoscibili sentori di lampone. A caratterizzarlo il gusto pieno e robusto, con retrogusto di buona persistenza, armonico ed elegante

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