



## Barolo

**Denominazione di Origine Controllata e Garantita**

**Varietà del vino:** 100% Nebbiolo

**Comune di produzione:** Diano d'Alba

**Terreno:** Marne di calcare e argillose con stratificazione sabbiose.

**Sistema di allevamento:** Controspalliera con potatura a gujot.

**Resa per ettaro:** 75 ql. uva.

**Lavorazione:** Selezioni dei grappoli in vigna.

Fermentazione in vinificatori orizzontali

**Affinamento:** Botti di rovere Francese.

**Grado Alcolico:** 14 % Vol.

**Caratteristiche:** Colore rosso rubino granata, con l'invecchiamento riflessi aranciati.

Profumo fruttato con sentori di lampone, fragola e ribes rosso.

Sapore morbido, fresco con tannino delicato.

**Temperatura di servizio:** 20-22 °C

**Abbinamento consigliato:** Primi importanti, carni speziate, stracotti e selvaggina.

