

BAROLO

Denominazione di Origine Controllata E Garantita



VITIGNI

Uve: Nebbiolo
Sistema di allevamento: spalliera
Ceppi per ettaro: 5000
Terreno: calcareo franco argilloso
Altitudine: 300 m/s.l.m.
Epoca di vendemmia: metà del mese di ottobre
Resa: 80 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

La fermentazione alcolica con macerazione dura circa 15 giorni a una temperatura iniziale di 24 °C che arriva gradualmente fino 29 °C per poter estrarre al meglio i profumi derivati dal vitigno e le sostanze polifenoliche presenti all'interno della buccia. Al termine della fermentazione alcolica viene immediatamente avviata quella malolattica in vasche inox a temperatura di 18 °C. A fermentazione conclusa, il vino passa in barrique per circa 24 mesi. Dopo un'ulteriore sosta di un mese in vasche di acciaio, passa in bottiglia per un ulteriore affinamento

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso porpora
Profumo: gradevole, intenso con note floreali e leggerissimo sentore di spezia e liquirizia
Sapore: asciutto, pieno, molto strutturato

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 14.5% vol
Estratto secco netto: 30 g/l
Zuccheri riduttori: 1 g/l
Acidità totale: 5 g/l
Anidride solforosa totale: 90/100 mg/l

ABBINAMENTO

Lasagne di Langa, selvaggina, brasati, cotechini e zamponi, formaggi stagionati
Note di servizio: stappare almeno un'ora prima del consumo, servire alla temperatura di 16-18°C

VINEYARD

Grapes: Nebbiolo
Training system: espalier
Stumps per hectare: 5000
Soil: calcareous, clay-loam
Altitude: 300 m/s.l.m.
Harvest: mid-October
Yield: 80 q.li/Ha

VINIFICATION

The alcoholic fermentation with maceration lasts about 15 days at an initial temperature of 24 °C, which gradually reaches 29 °C in order to extract the aromas derived from the vine and the polyphenolic substances present inside the skin. At the end of the alcoholic fermentation, malolactic fermentation is immediately started in stainless steel tanks at a temperature of 18 °C. After fermentation, the wine is aged in barriques for about 24 months. After a further stay of one month in steel tanks, it goes into the bottle for further ageing.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: purplish-red
Parfum: pleasant, intense with floral notes and very light scent of spice and licorice
Taste: dry, full, very structured

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 14.5% vol
Net dry extract: 30 g/l
Reducer sugars: 1 g/l
Total acidity: 5 g/l
Total sulphites: 90/100 mg/l

FOOD MATCHING

Excellent with lasagna, venison, braised, cotechino and zampone or aged cheeses.
Service notes: open at least one hour before consumption, served at a temperature of 16-18°C

WEINBERG

Rebsorten: Nebbiolo
Rebzüchtung: spalier
Rebstöcke pro Hektar: 5000
Boden: kalkhaltig, lehmig-sandig
Höhe: 300 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: Mitte Oktober
Trauben: 80 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Die alkoholische Gärung mit Mazeration dauert ca. 15 Tage bei einer anfänglichen Temperatur von 24 °C, die allmählich bis 29 °C ansteigt, um die aus der Rebsorte gewonnenen Duftstoffe und die in der Schale vorhandenen Polyphenole besser extrahieren zu können. Nach dem Ende der alkoholischen Gärung wird sofort die malolaktische Gärung in Edelstahltanks bei 18 °C gestartet. Nach Abschluss der Gärung wird der Wein ca. 24 Monate in Barriques gelagert. Nach einem weiteren einmonatigen Aufenthalt in Stahlbehältern wird er zur weiteren Verfeinerung in der Flasche gelagert

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: purpurrot
Bukett: angenehm, intensiv mit floralen Noten und leichtem Hauch von Gewürzen und Lakritze
Geschmack: trocken, voll, sehr strukturiert

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 14,5 % vol
Trocken Extrakt: 30 g/l
Restsüsse: 1 g/l
Säuregehalt: 5 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 90/110 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Hervorragend zu Lasagne, Wild, Schmorbraten, Cotechino und Zampone oder gereiftem Käse.
Serviertemperatur: mindestens eine Stunde vor dem Verzehr öffnen, 16-18°C servieren



Nebbiolo



16-18°C



14,5% vol



750 ml