

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
DEL COMUNE DI
SERRALUNGA D'ALBA

	TIPO DI VINO TYPE OF WINE	Rosso secco / Red dry
	GIACITURA DEI TERRENI LOCATION OF THE SOIL	Colline pronunciate 300 - 350 m.s.l.m. 300-350 mttrs from the sea level, pronounced hills
	TIPO TERRENO TYPE OF SOIL	Terreni ricchi di calcare, marne grigie e sabbie Rich of limestones, grey marl and sands
	VARIETÀ VARIETAL	Nebbiolo
	VINIFICAZIONE WINEMAKING	Vendemmia a mano con accurata cernita dei grappoli seguita da una delicata pigia-diraspatura. Vinificazione tradizionale e macerazione per almeno 15-18 giorni con gentili bagnature del cappello Handpicked with accurate selection of the grapes, followed up by a delicate crushing-destemming. Traditional vinification and maceration for at least 15-18 days with gentle wetting of the hat Traditional vinification and maceration for at least 15-18 days with gentle wetting of the hat
	TENORE ALCOLICO ALCOHOL CONTENT	14,5% vol
	AFFINAMENTO E INVECCHIAMENTO AGEING AND REFINEMENT	Botti di rovere slavonia da 25 hl per 18 mesi più ulteriori 12 mesi di affinamento in bottiglia prima della messa in commercio 18 months in slavonian 25 hl and additional 12 months refinement in the bottle before the release
	COLORE COLOUR	Rosso rubino con sfumature granate / Ruby red with garnet reflections
	PROFUMO BOUQUET	Netto e intenso, con sentori di vaniglia, spezie, rosa appassita e sottobosco Intense and precise, with vanilla, spices and rose scent
	SAPORE FLAVOUR	Asciutto, morbido, pieno, vellutato, armonico e lungamente persistente. Dry, velvety and smooth, harmonious with a persistent long-lasting finish
	TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVICE TEMPERATURE	16°
	FORMATI FORMAT	750-1500-3000 ML