

Barolo DOCG - Sordo



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Piemonte
- Vitigno: Nebbiolo 100%
- Sistema di allevamento: Gujot
- Tipo di terreno: Marne calcaree grigio bluastre compatte e profonde, ricche di microelementi
- Vendemmia: Manuale, ad Ottobre
- Vinificazione: Fermentazione in acciaio a 30°C; macerazione a contatto con le bucce a cappello sommerso per 4-6 settimane
- Affinamento: 24 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia di grandi dimensioni.

IL VINO:

- Colore: Rosso granato con sfumature aranciate
- Profumo: Tipici del varietale, delicati, eterei, intensi, ampi e persistenti a lungo
- Gusto: Unico, caldo, pieno, complesso, asciutto ed armonico. La sua austerità è legata alla presenza di tannini dolci e complessi.