



# Barolo

## docg

### Расположение виноградника

Регион производства DOCG Бароло

### Сортовый состав

Неббиоло

### Характеристики виноградника

Разные экспозиции, альтитуда 260 - 380 м над уровнем моря.

### Особенность винификации

Виноград собирается вручную, в начале октября. После мягкого дробления, сок ферментируется в контакте с кожицей в цементных чанах в течение 25 дней, с ежедневными ремонтажами и одним делестажем на середине этапа.

### Особенности выдержки

От 18 до 36 месяцев, в зависимости от винтажа, в бочках из французского дуба объемом в 50 гл.

### Аромат

Хинное дерево, цветочная ноты, вишня под спиртом, звездчатый анис и шелковица.

### Вкус

Тонкое и изящное тело, элегантные танины и долгое послевкусие.

### Гастрономия

Блюда из свежей пасты, рыба на гриле с соусами, шашлык из ягненка, белое и красное мясо (температура подачи: 16-18°C).



GIOVANNI ROSSO