



# Barolo

## docg

**Collocazione**  
zona della DOCG Barolo

**Varietà**  
Nebbiolo

**Vigneto**  
Esposizione varie, altitudine 260-380m s.l.m.

**Vinificazione**  
Le uve vengono raccolte a mano in ottobre. Dopo la pigiatura soffice, il mosto fermenta a contatto con le bucce in vasca di cemento, per circa 25 giorni, con rimontaggi giornalieri e un délestage a metà periodo.

**Affinamento**  
Dai 18 ai 36 mesi in funzione dell'annata in botti da 50hl di rovere francese.

**Profumi**  
China, note floreali, ciliegia sotto spirito, anice stellato, mora di gelso.

**Palato**  
Massa fine ed elegante tannini ordinati e lungo finale

**Abbinamenti**  
Piatti a vase di pasta fresca, pesi grigliati arricchiti da salse, spiedini di agnello, carni bianche e rosse (Temperatura di servizio: 16-18°C).



**GIOVANNI ROSSO**