



IT

EN

Casali del Barone

Barolo DOCG

Vinificazione

La vendemmia delle uve 100% Nebbiolo è seguita dalle operazioni di diraspatura, pigiatura e fermentazione, che avviene a temperatura controllata tra i 25° e 30°C per circa 3 settimane. 38 mesi di invecchiamento di cui 18 in legno, grazie ai quali il vino si impreziosisce di importanti note evolutive e raffinate che si uniscono a sfumature che il territorio riesce a donare al frutto.

Caratteristiche

Di un colore rosso granato intenso, con un bouquet olfattivo ricco e ampio con note di prugne mature e frutti di bosco e confettura, seguito da sentori terziari che richiamano la terra bagnata, l'eucalipto, il tabacco, il cuoio e il catrame. In bocca è ben presente il tannino dolce, persistente e con note balsamiche e di tostato in chiusura.

Abbinamenti

Ideale con carne rossa e selvaggina o con un ottimo filetto al tartufo.

**Nebbiolo****Langhe,
Piemonte****16-18 °C****Alcol: 14%
Zuccheri: 3 g/l**