



➔ **Zona di coltivazione:**
Barolo

➔ **Esposizione e altitudine:**
Sud, Sud-Est; 210-350 m

➔ **Uve:**
100% Nebbiolo

➔ **Vinificazione:**
macerazione di 30-35 giorni

➔ **Affinamento:**
36 mesi in botte

➔ **Temperatura di servizio:**
16/18 °C

BAROLO DOCG 2014

Un Barolo classico, espressione di un connubio di vitigni, prodotto secondo la tradizione. Giocato sulla complementarietà delle peculiarità dei singoli vigneti, si contraddistingue per l'inconfondibile equilibrio. Una sinfonia di uve eccellenti.

Ha profumo intenso, con spiccate note floreali e richiami fruttati. Completano un naso ricco e piacevole con accenni di liquorizia. In bocca è gustoso e sapido.

Ha struttura equilibrata e buona trama tannica. Un vino gastronomico da accompagnare a piatti succulenti per ottenere impagabili emozioni.