# **BAROLO D.O.C.G. CEREQUIO**

#### **VITIGNO**

Nebbiolo

#### ZONA DI PRODUZIONE

Area di produzione del Barolo D.O.C.G., Cerequio in La Morra e Barolo.

#### **VENDEMMIA**

Manuale, prima metà di ottobre.

#### VINIFICAZIONE

Diraspatura e fermentazione con macerazione delle bucce per almeno 10-12 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata, con periodici rimontaggi.

#### **AFFINAMENTO**

In botti di rovere di Slavonia e successivamente in serbatoi di acciaio inox. Dopo questo periodo l'affinamento prosegue in bottiglia.

#### ABBINAMENTI

Ideale in abbinamento con piatti a base di carni rosse, selvaggina, arrosti e con formaggi saporiti e stagionati. Quando è più maturo, diventa anche un ottimo vino da meditazione.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°-20°C

# CARATTERISTICHE

Vino dal colore rosso granato intenso con delicati riflessi aranciati. Dai profumi inconfondibili e unici, presenta le note balsamiche, vegetali, florali e speziate che rendono l'identità del Barolo Cerequio immediatamente riconoscibile.

Evoca ricordi di incenso, di cera, di tabacco e di caffè che si fondono magicamente con una delicata nota eterea.

Palato di notevole persistenza, pieno, elegante, armonico ed equilibrato.

## GRADAZIONE ALCOLOMETRICA EFFETTIVA

14,50% vol. (variabile in funzione dell'annata).

# ALLERGENI

Contiene solfiti.

