BAROLO D.O.C.G. RISERVA

VITIGNO

Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE

Area di produzione del Barolo D.O.C.G.

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 per un minimo di diciotto mesi 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. Particolarmente apprezzato dagli amanti di vini rotondi e vellutati. Piacevolissimo anche come vino da meditazione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°-20°C

CARATTERISTICHE

Vino dal colore rosso granato intenso con delicati riflessi aranciati.
Si distingue per il particolare ventaglio aromatico che privilegia gli aromi con spiccate tendenze alla maturità: marmellate, frutta secca, tostati, floreali con buona evoluzione.
Il sapore conquista per le sue note morbide che, accompagnate da un buon grado alcolico e da un'armonica unione di tannini e freschezza, offrono piacevoli sensazioni di completezza e corposità.

GRADAZIONE ALCOLOMETRICA EFFETTIVA

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

ALLERGENI

Contiene solfiti.

BATASIOLO.COM | INFO@BATASIOLO.COM | +39 0173 50130