



Terre di Valgrande

Barolo DOCG

ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Cuneo, Piemonte

VITIGNI

Nebbiolo (sottovarietà michet e lampia)

VINIFICAZIONE

La macerazione viene effettuata in serbatoi termocondizionati d'acciaio inox dotati di sistemi di rimontaggio automatici, per circa 10 giorni. L'affinamento del prodotto avviene in barili di legno da 300 litri per 24 mesi. Affinamento in bottiglia di almeno 10 mesi prima dell'immissione in commercio.

DATI ANALITICI

Acidità totale: 5,30 g/l

Grado alcolico: 13,50%

NOTE ORGANOLETTICHE

Un grande vino vellutato, delicatamente profumato con sentori di rosa e viola, di grande complessità aromatica. Può essere apprezzato già dopo pochi mesi dalla messa in bottiglia, ma continuerà a migliorare ed a sviluppare la sua eleganza per 10/15 anni.

Temperatura di servizio: 18-20 °C

