



BAROLO **D.O.C.G.**

VARIETA':
NEBBIOLO 100%

VIGNETI:

Il nostro Barolo è frutto dell'accurata selezione di uve Nebbiolo provenienti da vigneti di proprietà della nostra Famiglia, situati in diverse posizioni all'interno della zona del Barolo: a Serralunga d'Alba (Cascina Ornato, La Serra e Briccolina), a Grinzane Cavour (Gustava e Garretti), a La Morra (Roncaglie), a Novello (Ravera) e, dalla vendemmia 2015, a Monforte d'Alba (Mosconi).

VINIFICAZIONE:

In acciaio. Macerazione sulle bucce per circa 30 giorni a temperature piuttosto alte.

AFFINAMENTO:

In botti di rovere francese e di Slavonia per circa 30 mesi ed in piccola parte in barriques.

NOTE:

Un Barolo di stile molto classico: eleganza e finezza, frutto maturo e speziato, tannini importanti ma non sovrastanti, una buona struttura e concentrazione. Di lunghissima vita.

Il nostro non è un Barolo "base", ma rappresenta da sempre, e come da tradizione, l'espressione più fedele dei vari grandi terroirs della zona del Barolo.

