



Barolo Docc

Azienda agricola: Flli Manzone



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Barolo Docg

VARIETÀ UVA:

100% Nebbiolo

ZONA:

Monforte d'Alba

AZ AGRICOLA:

Flli Manzone

TERRENO:

Marmoso, calcareo argilloso, di colore bluastrò grigio.

PERIODO RACCOLTA:

A mano nel mese di Ottobre con le uve ben mature.
NO IRRIGAZIONE ARTIFICIALE

VINIFICAZIONE:

Tradizionale in rosso, inizia con una pigiatura soffice delle uve per mantenerne intatte le caratteristiche; la lunga macerazione si protrae per 20 giorni per estrarne gli elementi necessari a un lungo invecchiamento; la temperatura è attentamente controllata.

INVECCHIAMENTO:

La maturazione avviene in grandi botti di rovere di Slavonia per 30/36 mesi. Nel mese di Agosto del terzo anno successivo alla vendemmia il vino viene messo in bottiglia coricata e qui si affina per almeno 6 mesi. Il vino è pronto per il mercato con il mese di Febbraio del quarto anno successivo alla vendemmia.

ANALISI VISIVA:

Rosso granato, pieno ed impeccabile che con il tempo acquisisce anche delicati riflessi aranciati.

ANALISI OLFATTIVA:

Fruttato e speziato, con sentori di confettura di lampone e fragola, sentori terziari di vaniglia, cacao e cannella.

ANALISI GUSTATIVA:

Secco, caldo, armonico, vino di grande struttura e persistenza aromatica. (ELEGANTE)

GRADAZIONE:

14% vol.

ABBINAMENTO:

Primi piatti molto sapidi, secondi di carni rosse stufate e brasate, formaggi di lunga stagionatura.

TEMPERATURA:

18°C

