

# Barolo DOCG

DOCG ( DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA )



**TERRENO: CALCAREO- MARNOSO**  
**PERIODO DI VENDEMMIA: OTTOBRE**  
**PRODUZIONE A ETTARO: 70q.**  
**INVECCHIAMENTO: 3 - 4 ANNI**

## ANALISI CHIMICA

**ALCOOL: 14% – 15%**  
**ZUCCHERI: 0-0.1 g/l**  
**ACIDITA': 5.00 - 6.00 g/l**  
**SOLFOROSA: 50- 80 mg/l**  
**CARATTERISTICA: FERMO**

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

**Colore:** rosso rubino intenso con sfumature color granata.

**Aroma:** ampio, intenso con piacevole bouquet di rose appassite, violetta, spezie, tabacco e catrame. Persistente, complesso ma austero è ben riconoscibile l'uva Nebbiolo.

**Sapore:** versatile, secco, austero, da medio a pieno corpo, elegante ed eccellente con tannini persistenti ed un piacevole finale.

Armonico e morbido con sentori di mora e spezie. Tipico sapore di uva Nebbiolo.

**Temperatura di Servizio:** 18-20 ° C.

**Si può conservare:** 10 - 12 anni.

## PIATTI DA ACCOMPAGNARE

Ottimo per accompagnare secondi piatti di carne rossa e formaggi

