

ANNATA 2021

Barolo DOCG



Colore rosso granato con sfumature arancio mattone che si intensificano col passare del tempo.

Il profumo è intenso, complesso, ma delicato ed etero allo stesso tempo; il sapore è caldo, pieno e secco.

La sua complessità è data dalla persistenza dei tannini.

Un vino perfetto per gli amanti di vini strutturati e complessi, che evolvono col tempo.

Abbinamenti consigliati: primi piatti, secondi piatti e arrosti. Da evitare con il pesce bianco.

Informazioni di base

Nome del prodotto: Barolo
DOCG

Vitigno:
nebbiolo

Denominazione:
Barolo

Classificazione:
DOCG

Colore: rosso

Tipologia: fermo

Paese/Regione:
Italia, Piemonte

Annata: 2021

Alcool svolto:
14.5% vol.

Numero di bottiglie prodotte: 2.500

Vigna

% Uva/ Vitigno:
100% nebbiolo

Terreno:
sabbioso-argilloso

Esposizione:
sud-est

Metodo agricolo:
convenzionale

Anno d'impianto: 1973

Data della vendemmia:
prima decade di ottobre

Tipo di vendemmia:
manuale in cassette

Vinificazione

Temperatura:
28°C

Durata: 2 settimane

Malolattica:
svolta

Affinamento: 24 mesi in botti di slavonia

Età delle botti:
2°/3° passaggio

Tipo di botte:
botte grande

Tipo di legno:
rovere

Tempo in legno:
24 mesi

Tempo minimo in bottiglia: 9 mesi

Bottiglia

Potenziale d'invecchiamento:
> 20 anni

Dimensione del turacciolo: 24 x 46

Materiale del turacciolo:
sughero

Tipo di bottiglia:
Albeisa

Numero di bottiglie per scatola: 6