

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 etereo 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 slavia

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