BAROLO DOCG DEL COMUNE DI LA MORRA

Prodotto con Agricola Brandini

Nobile e regale, il Barolo 8pari è il vino dei veri intenditori, il Re dei vini. Con la sua eleganza incomparabile, questo vino si manifesta in tutto il suo splendore. È l'occasione perfetta per indossare il vostro abito migliore.

Il Barolo di La Morra ha fama di essere più elegante, meno austero rispetto ad altre zone. I versanti occidentali danno vini da bere anche giovani, senza perdere la complessità che ci si aspetta da un Barolo. 24 mesi in botte grande, poi almeno 18 in bottiglia prima di uscire.

Denominazione: Barolo DOCG
Vitigno: 100% Nebbiolo
Zona: La Morra (CN), Langhe – versanti occidentali
Vendemmia: Manuale, fine settembre – ottobre
Vinificazione: Diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata. Macerazione pellicolare di circa 3 settimane. Fermentazione malolattica in acciaio
Affinamento: 24 mesi in botti grandi di legno (20-60 hl), poi minimo 18 mesi in bottiglia
Alcol: 14% Vol.
Produzione: 500 bottiglie
Al naso: Rosa, frutti rossi maturi, spezie, tabacco, liquirizia
Al palato: Elegante, tannico ma non aggressivo, lungo. Complessità crescente
Abbinamenti: Brasati, selvaggina, tajarin al tartufo, formaggi molto stagionati
Temperatura di servizio: 18°C