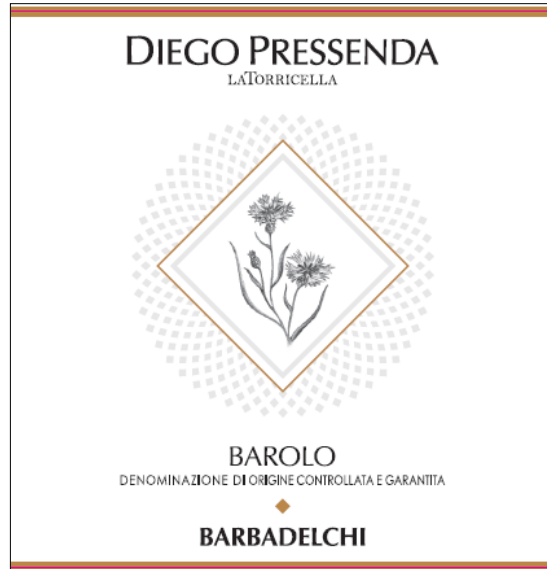


BAROLO DOCG | BARBADELCHI



Dedicato ad Adelchi, il “barba” di Diego che negli anni contribuì allo sviluppo dell’azienda. Dal piemontese “barba”, ovvero zio.

VIGNETO

Il terreno è di tessitura media, prevalentemente sabbioso.

Esposizione: sud-est.

Località	Monforte d’Alba
Varietà di uva	100% Nebbiolo
Anno di impianto	1995
Altitudine media	350 m
Produzione media/HA	48 ettolitri
Vendemmia	fine di ottobre
Alcol	14,5%

VINIFICAZIONE

La macerazione delle bucce ha una durata di ca. 15 giorni.

Affinamento: 30 mesi in botte grande di legno, rovere francese.

Per almeno 6 mesi resta in bottiglia ad affinare.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Questo Barolo presenta caratteri di frutta come melone e anguria. Ha un naso espressivo e fresco; con note di legno delicate e dolci, come fondo di caffè. C’è il tannino, ma è supportato da un piacevole gusto fruttato e da note speziate di cannella e anice. Il vino è complesso, sofisticato e pieno di sapori con un elegante finale.

Il colore è rosso granato e l’aranciato prevale con il passare degli anni.

Il “re dei vini e il vino dei re” si abbina perfettamente con diversi formaggi blu e stagionati, con carni rosse, stufati, selvaggina e tartufo.

CONTIENE SOLFITI