



## BAROLO

Vitigno: Nebbiolo 100%, sottovarietà Lampia, Michet, Rosé.

Territorio di produzione: vigneti in Barolo e Serralunga.

Affinamento in botti di rovere: 2 anni e 6 mesi.

Colore rosso granato con riflessi aranciati.

Profumo ampio ed etereo intenso, che ricorda le rose e la viola mammola di grande armonia.

Sapore importante, asciutto, caldo ed armonico.

Vino di grande longevità, raggiunge i 15-20 anni di invecchiamento.

Accostamenti: arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati, ottimo a fine pasto.

Temperatura ottimale di servizio: 20-22 °C.

