

BAROLO DOCG

VITIGNO: Nebbiolo da Barolo nelle varietà Lampia e Michet

AREA DI PRODUZIONE: vigneti tipici di alta collina nella ristretta area D.O.C.G.

PROVENIENZA UVE: Castiglione
Faletto

VENDEMMIA: verso il 20 Ottobre

VINIFICAZIONE: tradizionale con macerazione delle bucce per 15-20 giorni con ausilio di rimontaggi e delestage, conduzione della fermentazione alcolica a 26-28°C e successiva fermentazione malo lattica a 18-20°C in legno

AFFINAMENTO: di 24 mesi in botti di Rovere e

successivo riposo in bottiglia.

COLORE: rosso granato con riflessi aranciati

ODORE: caratteristico, etereo, equilibrato ed intenso

SAPORE: asciutto, pieno e robusto, vellutato ed armonico

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°C stappando la bottiglia alcune ore

prima del consumo

ABBINAMENTI

GASTRONOMICI: grandi piatti di arrosto, selvaggina e cacciagione. Ottimo anche con formaggi a pasta dura, anche piccanti.



Amerio
CANELLI - ITALIA