

# Barolo DOCG

**Comune:** Monforte d'Alba, Novello, Serralunga d'Alba, Grinzane Cavour

**Vitigno:** Nebbiolo 100%

**Vinificazione:** fermentazione spontanea a contatto con le bucce in vasche d'acciaio per 30-35 giorni.

**Affinamento:** 24 mesi in botti di rovere con successivo imbottigliamento nel mese di agosto.

**Formato:** 0,75 L – 1,5 L Magnum

**Temperatura di servizio:** 18° C

**Profilo sensoriale:** bouquet con aromi di salvia, frutta a bacca rossa e note di tabacco e rosa. Gusto pieno ed elegante, con tannini morbidi, avvolgenti, profondi.

