

BAROLO DOCG ARBORINA

COMUNE: La Morra

ESPOSIZIONE: Sud – Est

VITIGNO: 100% Nebbiolo

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:

Pigiatura soffice dell'uva.

Fermentazione con lieviti indigeni per circa 15 giorni a temperatura controllata in vasche di acciaio inox, durante la quale vengono effettuati periodicamente rimontaggi, per assicurare un ottimale estrazione del colore e dei tannini presenti nella buccia. Segue una medio lunga macerazione con la tecnica a cappello sommerso. Segue svinatura e fermentazione malo-lattica. Il vino viene poi travasato in botti di rovere dove affina dai 20 ai 24 mesi; successivamente travasato in vasche di cemento nelle quali rimane per alcuni mesi, prima di essere imbottigliato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino con riflessi mattonati. Al naso si presenta fresco, con sentori di frutta secca e vaniglia. Al palato si presenta morbido con un tannino dolce, elegante e persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 – 17 gradi

