

BAROLO DOCG RISERVA DE-RIEUMES

IL BAROLO DOCG RISERVA DE-RIEUMES PROVIENE DELLE MIGLIORI UVE DEI NOSTRI VIGNETI. QUESTO VINO È DEDICATO ALLA TRISNONNA EUGENIA BREZZA DE-RIEUMES E VIENE PRODOTTO SOLO NELLE MIGLIORI ANNATE.

VITIGNO: 100% Nebbiolo

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO: Le uve nebbiolo vengono raccolte nella seconda metà di Ottobre. Una volta in cantina si esegue la pigiatura soffice. Successivamente viene avviata la fermentazione alcolica con lieviti indigeni in vasche termocondizionate. Segue una medio lunga macerazione delle bucce con la tecnica a “cappello sommerso”. Terminato questo periodo, il vino viene travasato in altre vasche dove effettua la fermentazione malolattica, mentre le bucce subiscono una soffice pressatura. Ad inizio inverno, il vino, viene travasato in botti di legno dove effettua un lungo affinamento. Terminato questo periodo, si procede all’imbottigliamento senza filtrazione. Rimarrà a riposo sino alla messa in commercio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino con riflessi mattonati. Al naso esalta sentori di frutta matura e cioccolato. Il palato è corposo, di grande struttura, con un tannino elegante, tradizionale e molto persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 -17 gradi.

