21/5/2014

Barolo Docg | Sylla Sebaste | Produttori di Vino in Barolo (CN)



Home

Azienda

Visite in cantina

Vini

Shopping online

Contatti

Barolo Docg

Note di degustazione

Nasce dalle ottime uve di nebbiolo provenienti dai terreni vicini alla cantina in località Bricco. Possiede una piacevole tannicità ed e particolarmente apprezzato se abbinato ai piatti di carne rossa. Di colore rosso rubino intenso, assume con l'invecchiamento delle caratteristiche sfumature aranciate

Informazioni di base

Nome del prodotto:Barolo Docg

Vitigno: Nebbiolo

Denominazione: Barolo Docg **Classificazione**: DOCG

Colore: rosso Tipologia: fermo

Paese/Regione: Italia, Piemonte,

Annata: 2006 Alcool svolto: 13.50

Affinamento: in botte di rovere Numero di bottiglie prodotte: 5000

Vinificazione

Metodo: fermentazione naturale in vinificatore d'accciaio **Temperatura**: 28 °C spontanei non termocondizionato

Durata: 15 giorni

Malolattica: svolta in acciaio Affinamento: in legno

Età delle botti: miste nuove e di secondo passaggio

Tipo di legno: rovere Tipo di botte: botte grande Livello di tostatura: medio Percentuale di botti nuove: 30 % Tempo in legno: 36 mesi

Tempo minimo in bottiglia: 15 mesi

Bottiglia

Peso della bottiglia vuota: 450 gr Potenziale d'invecchiamento: 10-12 anni Dimensione del turacciolo: 26 x 50 Materiale del turacciolo: sughero Tipo di bottiglia: bordolese

Vigna

% Uva/ Vitigno: nebbiolo 100% Terreno: medio impasto Esposizione: Sud-est



Vai al Carrello

Spedizione Gratuita

Acquista i nostri vini On-Line, la spedizione è gratuita in tutta Italia!

I nostri vini



Barbera d'Asti Docg

Vino prodotto con uve provenienti da un vigneto sito nella zona di Costigliole d...



Rosis VTR

Certamente lascia un po' sorpresi che all'interno di una gamma di vini rigorosam...



Gavi del comune di Gavi Docg

Vino tranquillo, colore giallo paglierino. Al naso è delicatamente vinoso con ac



Brut La Sylla

Spumante metodo classico prodotto con uve di Erbaluce e Nebbiolo. Colore giallo...



Moscato d'Asti Docg

Il moscato è un vino da dessert di colore giallo paglierino con note di frutta b...



Syllabo Langhe Rosso Doc

Colore rosso rubino tendente al granato; bouquet elegante e caratteristico, vinos... Metodo agricolo: Anno d'impianto:2001

Data della vendemmia: verso meta di ottobre **Tipo di vendemmia**: manuale in cassette

Confezionamento

Numero di bottiglie per scatola: 6 Dimensione della scatola 17x23x31





Nebbiolo d'Alba Docg

Note di degustazione L'idea di produrre questo Nebbiolo nasce dal desiderio di...



Barbera d'Alba Doc

Note di degustazione Vino dal colore rosso rubino intenso con fragranze fresche,...



Barolo Bussia Docg

Vino dal colore rosso granato in cui traspaiono sfumature rubino, che con il pas...



Roero Arneis Docg

Vino armonico e delicato, questo Roero Arneis presenta intense note fruttate e f...