



STORIA

VIGNETI

VINI

GALLERY

CONTATTI

LOGIN

 CARRELLO

 ENG


BAROLO D.O.C.G.

€29.00 – €60.00

CARATTERISTICHE

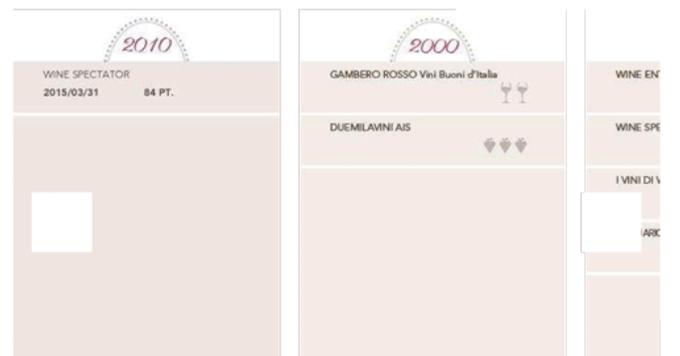
Vino dal colore rosso granato intenso.

L'esame olfattivo presenta tutti i profumi tipici dell'uva nebbiolo che, dopo il periodo di affinamento previsto dal disciplinare di produzione, evidenziano la frutta secca, i fiori, le spezie dolci, i tostati e i tipici delicati aromi erbacei.

In bocca, il perfetto equilibrio tra i tannini, la freschezza e il grado alcolico, offrono veramente sensazioni potenti ma assolutamente eleganti e piacevoli.

Buona intensità e persistenza collocano questo vino tra le migliori espressioni della Langa.

RICONOSCIMENTI



Safra 2013. Jantar em 05/07/2018. Restaurante Terapia.

4+

Annata	2013	▼
Capacità	Scegli un opzione...	▼
Annulla selezione		

COD: BLO_3VBA11. Categoria: Barolo. Etichette barolo, barolo d.o.c.g., d.o.c.g..

Descrizione

DESCRIZIONE PRODOTTO

UVE

Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE

Area di produzione del Barolo D.O.C.G.

VENDEMMIA

Manuale, prima metà del mese di Ottobre.

VINIFICAZIONE

Diraspatura e fermentazione con macerazione delle bucce per almeno 10-12 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata, con periodici rimontaggi.

AFFINAMENTO

In botti di rovere di Slavonia per un minimo di due anni e successivamente per almeno dodici mesi in serbatoi di acciaio inox. Dopo questo periodo il vino è messo in bottiglia, dove continuerà il suo affinamento.

ABBINAMENTI

Si apprezza in abbinamento a piatti a base di carni rosse, selvaggina, arrostiti e a formaggi saporiti e stagionati. Nella filosofia di casa Batasiolo, questo Barolo ha tutte le carte in regola per essere considerato non solo il vino delle grandi occasioni, ma un piacevole complemento alla grande cucina e a intensi momenti conviviali.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°-20°C

Safra 2013. Jantar em 05/07/2018. Restaurante Terapia.