



CASTAGNOLE DELLE LANZE

BAROLO

Barolo DOCG

Il Barolo DOCG, capolavoro da uve Nebbiolo, nasce nel cuore delle Langhe in un territorio collinare unico che comprende 11 comuni della provincia di Cuneo. Secondo il disciplinare, il vino richiede un affinamento minimo di 38 mesi (di cui almeno 18 in legno). Questa rigorosa evoluzione dona al vino la sua monumentale struttura, un bouquet complesso ed etereo e una leggendaria longevità

VITIGNO: 100% Nebbiolo

GRADAZIONE: 14,5%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

SUOLO: Calcareo-Argilloso

PERIODO DI VENDEMMIA: Fine settembre

VINIFICAZIONE: Diraspatura totale, selezione dei lieviti, fermentazione e macerazione sulle bucce per circa 10-12 giorni. Durante la macerazione, il mosto viene sottoposto a tre rimontaggi con la tecnica del délestage per estrarre colore e aromi varietali. Dopo due travasi per eliminare le parti solide, avviene la fermentazione malolattica. Affinamento: il vino matura per 24 mesi in rovere francese (barrique e tonneaux), con rabbocchi settimanali, degustazioni e analisi per garantirne la corretta evoluzione, seguiti da 12 mesi di affinamento in bottiglia

COLORE: Rosso granato brillante, con riflessi arancioni

PROFUMO: Elegante, ampio, intenso ed etereo. Ricorda il profumo della rosa appassita e della viola e le fragranze fruttate di ciliegia sciropata e prugna cotta

SAPORE: Asciutto, pieno, caldo, robusto, avvolgente, austero ma vellutato, emerge il sapore di bacche rosse e mora

ABBINAMENTI: Si sposa magnificamente con le carni rosse arrostiti e brasate, con la cacciagione, la selvaggina, i cibi tartufati, i formaggi stagionati a pasta dura

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 – 22 °C

FORMATI: 0,75 l - 1,5 l



Dogliotti 1870 Snc

Via Fratelli Vicari, 70 - 14054 Castagnole Lanze (AT) - Italia
info@dogliotti1870.com - www.dogliotti1870.com