

BAROLO MONVIGLIERO

- **Provenienza / Origin :**

Roddi altitudine 310 mt. Cru Monvigliero

- **Vitigno / Grape- variety :**

Nebbiolo 100%

- **Resa per Ettaro / Yield :**

70 ht. / hectare

Forma di allevamento / vine-training system:

Guyot

- **Epoca di vendemmia / Time of harvest :**

manuale in ceste verso la metà di Ottobre

hand manual, at the middle of October

- **Vinificazione / Vinification :**

macerazione con le proprie bucce per circa 7- 8
giorni vasche di acciaio inox a temperatura
controllata

*maceration on its own skin for approximately 7 – 8
days in stainless steeltanks*

- **Invecchiamento /aging :**

in acciaio per circa 4 mesi ed in seguito in barriques
di rovere francese per 36 mesi.

in stailless steel tanks for 4 months and 36 months in freench oak barriques.

- **Caratteristiche organolettiche / organoleptic characteristics :**

Vino austero per il suo colore rosso con riflessi aranciati. Al profumo si denota un sentore di rosa canina
accompagnata della liquirizia, al palato la potenza alcolica è ben calibrata con i sentori di frutta e spezie.

*Austere wine with a red colour with orange tones. The nose of wild rose and liqirice, in the mouth the
alcohol content is well balanced with hints of fruit and spices.*

- **Abbinamenti gastronomici / food combinations :**

E' eccellente con arrostiti, brasati, selvaggina e formaggi saporiti.

Excellent with roasted or braised meat, game dishes and tasty cheese.

- **Temperature di servizio / service temperature :**

18 °

