

BAROLO D.O.C.G. CEREUQIO



Vitigno: Nebbiolo

Zona di Produzione: sottozona Cerequio di La Morra

Altitudine Vigneti: circa 320 m.s.l.m.

Tipo di Terreno: marnoso compatto calcareo
profondo esposizione sud sud/est

Sistema Allevamento: Guyot classico.

Produzione max/ha: 80 qli./ha

Vinificazione: con macerazione delle bucce
per circa 20/25 giorni in acciaio inox.

Invecchiamento: 2 anni in botti di legno di rovere,
sapientemente distribuite tra botti medio/piccole
e botti di capacità.

Colore: rosso granato, con sfumature rubino,
tendenti all'aranciato

Profumo: complesso ed etereo con sentori di vaniglia,
cannella e pepe verde

Sapore: asciutto, austero con sentori di liquirizia,
armonico, completo

Alcol: 14% vol

Abbinamenti: prevalentemente con portate
impegnative ed aromaticamente intense. Il barolo
tutto onora i momenti di amicizia e convivialità
rivelandosi un fedele amico della meditazione
e dell'ospitalità.