



**PALAZZO
ROSSO**
CASCINA DEL 1627

AZIENDA AGRICOLA PALAZZO ROSSO Soc.agr. semp.

Sede legale : Via Borgo San Martino, 31 12060 POCAPAGLIA – CN - ITALY

Tel. 0039 0172 425161 - Fax 0039 0172 418974

E-mail: info@palazzorosso.it - www.palazzorosso.it

BAROLO

Denominazione d' Origine Controllata e Garantita

VARIETA' VITIGNO: 100% Nebbiolo.

RACCOLTA: 15-30 Ottobre.

RESA PER ETTARO: 5.4 -5.5 tonnellate

VINIFICAZIONE: in botti d'acciaio, 15-20 giorni di fermentazione a temperatura controllata (28-32°C)

INVECCHIAMENTO: in botti di legno per tre anni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE: Colore rosso granato con riflessi aranciati. Profumo delicato, persistente, etereo e piacevole, con sentori di liquirizia, rosa e viola. Sapore pieno, robusto, austero ma vellutato, di lunga persistenza.

ABBINAMENTI: grande vino per piatti importanti carni rosse allo spiedo e alla griglia, cacciagione e formaggi stagionati.

GRADI: 13-14% alc.vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°C



Con l'annata 2008 il Barolo ha vinto il premio internazionale Mundus vini 2013 aggiudicandosi la medaglia d'Oro