

Barolo

Denominazione d' Origine Controllata e Garantita

Varieta' vitigno

100% Nebbiolo

Raccolta

15-30 Ottobre

Vinificazione

Botti d'acciaio, 15-20 giorni di fermentazione a temperatura controllata (28-32°C)

Invecchiamento

In botti di legno per tre anni

Caratteristiche organolettiche

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



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