

# BAROLO

DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE CONTROLLATA  
E GARANTITA



## VITIGNO

100% Nebbiolo.

## COMUNE DEI VIGNETI

La Morra-Castiglione Falletto.  
Provincia di Cuneo.

## ETÀ MEDIA DELLE PIANTE

Variabile, dai 15 ai 40 anni.

## ESPOSIZIONE DEL VIGNETO

Variabile, con prevalenza ai quadranti a Sud,  
Sud-ovest.

## ALTITUDINE (S.L.M.)

300-400 metri.

## TERRENO/SUOLO

Posizionato a mezza collina, il terreno è ricco di  
microelementi, caratterizzato da marne calcaree  
profonde grigio-bluastré.

## RESA PER ETTARO

80 quintali per ettaro.

## METODO DI VINIFICAZIONE

In vasche d'acciaio inox a temperatura  
controllata.

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Potatura a Gujot tradizionale. La vendemmia  
avviene manualmente nel mese di Ottobre.

## AFFINAMENTO

24 mesi in botti grandi di rovere.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Un vino complesso e armonioso che richiamano  
la tipica tradizione piemontese. Il colore è rosso  
rubino intenso con riflessi granati. All'olfatto si  
presenta con profumi delicati e molto persistenti.  
In bocca è caldo ed avvolgente grazie ai tannini  
armonici. Corpo e struttura in un equilibrio  
di freschezza e sapore, rimarcano un'elevata  
persistenza finale.

## ABBINAMENTO

Ottimo per accompagnare carni rosse,  
cacciagione, arrostiti, grigliate e stufati.

## TEMPERATURA METODO DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco, umido e ombreggiato  
in posizione orizzontale a 15° C circa.



---

**GRAPE VARIETY**

100% Nebbiolo.

---

**VINEYARDS IN**

La Morra-Castiglione Falletto.  
Province of Cuneo.

---

**AVERAGE VINE AGE**

Between 15 and 40 years.

---

**VINEYARD EXPOSURE**

Mostly South-West facing.

---

**AVERAGE HEIGHT**

300-400 m above sea level.

---

**SOIL TYPE**

The soil is rich in microelements, characterised by deep grey bluish limestone marl.

---

**YIELD**

80 quintals per hectare.

---

**VINIFICATION**

In stainless steel tanks at controlled temperature.

---

**TRAINING SYSTEM**

Guyot-pruned. Grapes are hand-picked in October.

---

**AGEING**

24 months in large oak barrels.

---

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

A wine with a complex bouquet, which reflects the ancient Piedmont's tradition. Ruby red, nearly garnet color; it comes with delicate and persistent scents.

The mouthfeel confers a great structure with a full and intense aftertaste complemented by elegant tannins. The good combination of structure, flavor and acidity enhances its long finish.

---

**PAIRINGS**

A perfect match with meat focused dishes, like red meat, game, roasts, stews and grilled meat.

---

**TEMPERATURE AND STORAGE**

The wine should be stored horizontally in a cool (about 15 °C) damp environment, away from direct sunlight.

**GRADAZIONE ALCOOLICA  
ALCOHOL BY VOLUME**

14%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO  
SERVING TEMPERATURE**

18-20° C

