

PÄ
BAROLO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

VITIGNO: 100% Nebbiolo, varietà Michet, Lampia, Rosè.

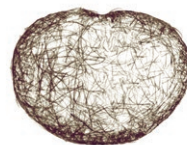
ALLEVAMENTO E DENSITÀ D'IMPIANTO:
Guyot, 5000 ceppi per ettaro.

ALTITUDINE: 350 m s.l.m.

VENDEMMIA: manuale nella seconda metà di Ottobre.

VINIFICAZIONE: Barolo tradizionale con fermentazione di 15/20 giorni circa a 26°C. Diraspatura, soffice pigiatura; il mosto viene rimontato con il sistema del délastage allo scopo di incrementare al massimo l'estrazione del colore e degli aromi varietali. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene messo in tonneaux di rovere di Slavonia e Francese con settimanali rabbocchi del livello e prove di degustazione al fine di garantire al massimo la buona evoluzione del vino.

AFFINAMENTO: 3 anni, di cui 2 in tonneaux ed 1 in bottiglia.



C A S C I N A D I M E L A

CARATTERISTICHE: colore rosso granato, bouquet etereo, di goudron intenso, con sentoridi fiori secchi e nota minerale. Ricco al palato, equilibrato e dotato di tannini maturi che conferiscono al vino armonia, grande distinzione e intensità. Vellutato, vino di notevole classe, di ricchezza e tipicità eccezionali, austero.

ABBINAMENTI: perfetto con la cacciagione ed i piatti di carni bianche e rosse della grande cucina con salse bianche e brune. Eccellente con il tartufo. È preferibile utilizzare un decanter e servirlo a 18°C.