



BAROLO **D.O.C.G.**

VARIETA':

NEBBIOLO 100%

VIGNETI:

Le vigne di proprietà della Famiglia Pio a Serralunga d'Alba (Cascina Ornato, La Serra, Briccolina e Lirano), a Grinzane Cavour (Gustava e Garretti), a La Morra (Roncaglie), a Novello (Ravera) e, dalla vendemmia 2015, a Monforte d'Alba (Mosconi). E' prodotto, da sempre utilizzando uve provenienti da varie zone: da sempre la formula seguita dalle Famiglie più storiche, per produrre un Barolo che rappresenti le espressioni dei vari grandi terroirs della zona del Barolo.

VINIFICAZIONE:

In acciaio. Macerazione sulle bucce per 25-30 giorni a temperature piuttosto alte.

AFFINAMENTO:

In botti per circa 30 mesi ed in piccola parte in barriques.

NOTE:

Un Barolo di stile classico, di corpo ed eleganza, di struttura e armonia, con tannini soffici ed un giusto frutto, austero ma suadente. Di lunghissima vita.

Il Barolo è un grande vino di per sé e non deve essere sminuito nel suo pregio con l'appellativo di "base" o "generico" solo perché non è indicato in etichetta alcun vigneto o sottozona.

