



TECNICA DI PRODUZIONE

Il Barolo "Paesi Tuoi" è prodotto con la tecnica dell'assemblaggio, utilizzata già all'inizio del secolo scorso. Tecnica preferita dalla nostra azienda che punta a produrre vini eleganti e di grande equilibrio.

La fermentazione dura 15-20 giorni ad una temperatura controllata di circa 30 °C per permettere al vino di arricchirsi del tannino necessario al lungo affinamento.

Viene posto quindi in grandi botti di legno di rovere fino a due anni e riposa ancora in bottiglia, per raggiungere l'equilibrio finale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con riflessi rosso granato.

Profumo: intenso e speziato. Arricchito da note di liquirizia, caffè e rosa essicata.

Sapore: asciutto e corposo. I tannini sono ben integrati e la nota di prugna è evidente.

DATI INFORMATIVI

Vitigno: Nebbiolo

Gradazione alcolica: 14.0 % vol.

Denominazione: Barolo DOCG

Maturazione: in grandi botti di legno di rovere fino a 24 mesi

