



Nome del Vino:

Barolo Vigna la Volta

Denominazione:

Barolo DOCG.

Vitigni:

100% Nebbiolo.

Tecnica di produzione:

Da una lunga macerazione sulle bucce a seguito della fermentazione, il vino matura per circa tre anni in botti da 30 a 100 hl, realizzate in rovere di Slavonia, lasciando che il lento scorrere del tempo affini tutte le sue caratteristiche. Successivamente vengono uniti i vini provenienti dalle varie botti e il vino imbottigliato subisce un ulteriore affinamento per alcuni mesi.

Descrizione Organolettica:

Il colore è di un bellissimo rosso granato intenso ed elegantemente trasparente.

Per quanto riguarda il profumo, il bouquet è ampio, complesso e avvolgente, con aromi floreali di rosa e viola appassite, fruttati di lamponi e fragoline di bosco nei vini più giovani; di marmellate, confetture e noce moscata, che nell'avanzare del tempo si arricchiscono di sentori: pepe nero, liquirizia, tabacco, cuoio e affumicato.

Spiccatamente tannico quando è giovane, ricco di corpo, ha un sapore asciutto, pieno, robusto, ma anche vellutato, armonico e avvolgente

Abbinamenti:

Carni rosse, arrostiti, selvaggina e formaggi di media e lunga stagionatura.