

## BAROLO RISERVA CIABOT MINAT

Prodotto da un singolo vigneto denominato "Ciabot Minat" dal nome del suo vecchio proprietario e situato nella zona Bussia - Visette, questo vino rappresenta il prodotto di eccellenza della nostra azienda, insieme al "Bricco Visette".

Viene prodotto in numero limitato di bottiglie e solo nelle migliori annate.

**Età media:** oltre 45 anni.

**Densità di impianto:** 5500 piante/ha.

**Quota altimetrica:** 350 m. slm.

**Esposizione:** Sud

**Terreno:** Marnoso, Tufaceo.

**Vinificazione:** macerazione sulle bucce per 18 giorni e fermentazione spontanea con lieviti indigeni.

**Maturazione:** in tonneau da 500 l. per i primi 12 mesi e altri 36 mesi in botti di rovere da 20 - 25 hl.

**Affinamento:** in bottiglia per 12 mesi in cantina a temperatura controllata di 15° C

**Colore:** rosso granato.

**Profumo:** ricco e complesso con toni caldi caratteristici del nebbiolo, aromi floreali, confetture e spezie.

**Sapore:** ricco e potente con tannini consistenti ma ben a fusi con la struttura, notevole corpo, ottima persistenza ed armonia.

**Temperatura di conservazione:** dai 13° ai 15° C.

**Temperatura di servizio:** 16° C.

**Abbinamenti:** arrostiti di carne rossa, selvaggina, cibi tartufati, formaggi stagionati oppure consigliato semplicemente come un buon bicchiere di vino da meditazione.

**Bottiglie prodotte:** 3000 circa

