



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Baronetto

Denominazione: Barolo DOCG

Vitigni: Nebbiolo

Tipologia terreno: Argilloso, calcareo e minerale

Vinificazione: Le uve vengono pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Legno

Colore: Rosso intenso granato con riflessi aranciati

Profumo: Profumo intenso e netto con sentori floreali, col tempo prevalgono sentori di frutta quali la ciliegia sciroppata e la prugna cotta, infine aromi speziati di pepe, cannella e vaniglia

Sapore: Tanninico quando è giovane, ricco di corpo, pieno, robusto, ma anche vellutato, armonico e avvolgente

Grado alcolico: 14 % vol

Temperatura di servizio: 18-20 °C | 64,4°F

Abbinamenti: Arrosti di carne rossa brasati, cacciagione, selvaggina, formaggi a pasta dura e stagionati

Descrizione:

Dalle nobili uve di Nebbiolo pigiate e fermentate in acciaio a temperatura controllata seguono i travasi e dopo un affinamento di almeno 36 mesi, di cui 18 in botti di rovere, si ottiene il Barolo. Si presenta di colore rosso granato intenso con riflessi aranciati. Al naso ha un profumo intenso e netto con sentori floreali, col tempo prevalgono sentori di frutta quali la ciliegia sciroppata e la prugna cotta, infine aromi speziati di pepe, cannella e vaniglia. Al palato il gusto è tanninico quando è giovane, ricco di corpo, pieno, robusto, ma anche vellutato, armonico, avvolgente. In bocca si percepiscono molti sentori ciliegia, mora, liquirizia e vaniglia, ma anche tabacco e caffè. Delizioso con carni rosse brasate ed arrostiti, e a formaggi stagionati o a pasta dura. Viene servito a 18-20 ° C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

