

Scheda Tecnica

BAROLO DOCG DEL COMUNE DI LA MORRA

Zona di origine

La Morra

Vitigno

100% Nebbiolo

Vinificazione e affinamento

Fermentazione spontanea in vasche d'acciaio termocondizionate con macerazione delle bucce per 3 settimane circa e frequenti rimontaggi. Affinamento in botte grande per 24 mesi circa e successivo affinamento in bottiglia per 10 mesi.

Colore

Granato

Profumo

Elegante, con note di frutti rossi e menta.

Sapore

Intenso, con trama tannica ben incorporata nella beva, rotondo e con una buona acidità

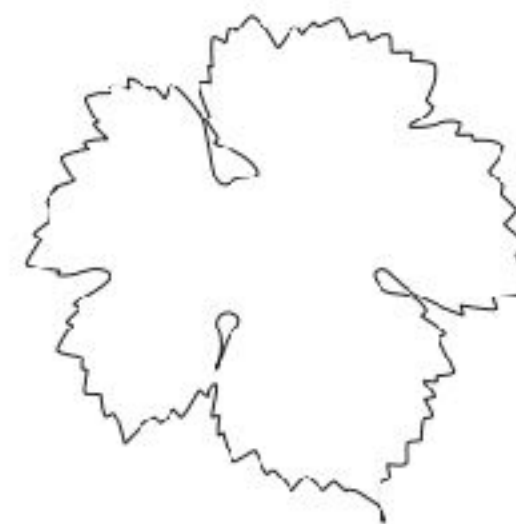
AGRICOLA
Brandini
LA MORRA

BAROLO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

del comune di

La Morra



A handwritten signature in blue ink, consisting of stylized, cursive letters that appear to be 'S. J.' or similar, located at the bottom right of the page.