

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

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

DEL COMUNE DI

LA MORRA



AGRICOLA
Branco