

Barolo Brandini R56

Zona di origine:

La Morra, Cru Brandini

Vitigno:

Nebbiolo da Barolo

Vinificazione e affinamento:

Diraspatura e pigiatura soffice su metà della massa, grappolo intero 80% sull'altra metà
Fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata per prediligere l'estrazione di profumi freschi, contatto pellicolare di circa 3 settimane agevolato da rimontaggi.

Fermentazione malolattica in acciaio e successivo spostamento in legno.

Invecchiamento in botte grande per circa 24 mesi.

Nella primavera, al termine dell'invecchiamento in legno, il vino viene spostato in acciaio ed imbottigliato nel mese di giugno.

Seguirà un invecchiamento in bottiglia di almeno 18 mesi.

Profumo:

Intenso, austero, con note di piccoli frutti rossi e rosa

Sapore:

Deciso, aromatico, con una fitta trama tannica che conferisce una beva persistente ed elegante

Colore:

Granato