

Barolo del Comune di La Morra

Zona di origine:

La Morra, versante occidentale

Vitigno:

Nebbiolo

Vinificazione e affinamento:

Diraspatura e pigiatura soffice.

Fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata per prediligere l'estrazione di profumi freschi, contatto pellicolare di circa 3 settimane agevolato da rimontaggi.

Se la qualità dell'annata lo permette prolunghiamo la macerazione a cappello sommerso per altre 3 settimane circa.

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:

Elegante e fresco, con note di frutta e spezie

Sapore:

Intenso con trama tannica morbida e ben incorporata nella beva, buona freschezza sul finale

Colore:

Granato