

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 tre settimane agevolato da rimontaggi

Se la qualità dell'annata lo permette prolunghiamo la macerazione a cappello sommerso per altre tre 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