

BAROLO

Barolo D.O.C.G.

VITIGNO

100% Nebbiolo

NATURA DEL TERRENO

Argilloso - calcareo

TIPOLOGIA

Vino rosso secco

VINIFICAZIONE

Rigida selezione manuale delle uve in vigneto e in cantina, diraspatura e pigiatura delicatissima. Fermentazione e macerazione per circa 25 giorni, ad una temperatura controllata di 28 °C circa. Segue a Dicembre la fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO

Matura in acciaio per 9 mesi, segue affinamento in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso granato brillante tendente al mattonato con l'invecchiamento

PROFUMO: molto intenso e penetrante, sentori di viola e rosa canina

SAPORE: asciutto, di corpo, austero, con il passare degli anni diventa vellutato e armonico, ha lunghissima persistenza e tipico retrogusto che ricorda la liquirizia.

FORMATI

750 ml

1500 ml



Francesco Scanavino & C. s.a.s

Località Scorrone, 31, Str.Prov.3112054, COSSANO BELBO (CN), Piemonte, Italia

info@francescoscanavino.com

Tel: +39 0141.837.1022

www.francescoscanavino.com