

<http://www.deltetto.com/wp-content/uploads/BaroloSistaglia.pdf>

Dipinto
di Heinz
Waser
"I Castelli
del Barolo"
Painted
by Heinz
Waser
"The Baro-
lo Castles"



BAROLO D.O.C.G. "Sistaglia®"

Storicamente fin dagli anni '60 la famiglia Deltetto vinifica personalmente nella propria cantina in Canale le migliori uve di Nebbiolo da Barolo per ottenere il Barolo D.O.C.G. "Sistaglia®" (si staglia, si erge), il cui nome delinea perfettamente il carattere di questo vino che si colloca tra i grandi rossi di Langa.

VITIGNO: Nebbiolo

VINIFICAZIONE: macerazione con le proprie bucce per circa 7 giorni.

MATURAZIONE: in botti e barriques di rovere per almeno 24 mesi e successivo affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso rubino con riflessi granati, profumi di frutta matura e confettura, grande alcolicità e struttura tannica per un vino dal lunghissimo invecchiamento.

ABBINAMENTI: secondi di carne.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C - 65°F

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,75l - 1,5l

BAROLO D.O.C.G. "Sistaglia®"

Historically, since the 60's the Deltetto family has vinified in their cellar in Canale the best grapes of Nebbiolo, producing an excellent Barolo D.O.C.G. The name, "Sistaglia®" means staying at the top. It perfectly describes the character of this wine that is amongst the best reds in the Langhe.

VINE: Nebbiolo

VINIFICATION: Maceration on its own skins for approximately 7 days.
AGEING: in barriques and oak casks for minimum 24 months and afterward in bottle.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: Intense ruby red colour with shades of purple, bouquet of mature fruit and jam, high alcohol level and tannic structure make for a long ageing period.

FOOD PAIRING: Pairs well with second dishes according to the meat.

TO BE SERVED AT 18°C - 65°F

BOTTLES 0,75l - 1,5l

*Prova da safra 2010 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),
22 a 24/04/2014. (3º dia)*