



## BAROLO D.O.C.G.

**VARIETA':** NEBBIOLO 100%

**VIGNETI:** Le vigne di proprietà della Famiglia Pio a Serralunga d'Alba (Ornato), a Grinzane Cavour (Gustava), a La Morra (Roncaglie), a Barolo - Novello (Ravera) e di altri viticoltori, nostri conferenti Storici, in Serralunga d'Alba, Castiglione Falletto e Monforte. Questa è la formula più antica e più classica per produrre Barolo che permette di ottenere un vino che rappresenta tutte le caratteristiche delle varie zone del Barolo.

**VINIFICAZIONE:** In acciaio. Macerazione sulle bucce per 20 giorni a temperature piuttosto alte.

**AFFINAMENTO:** Oltre 3 anni in rovere Francese: barriques per circa il 30% e per il 70% in botti di varie capacità, da 20 a 50 ettolitri.

**NOTE:** Un Barolo di stile classico, di corpo ed eleganza, di struttura e armonia, con tannini soffici ed un giusto frutto, austero ma pronto. Di lunghissima vita.

*Prova da safra 2009. Decanter Wine Day em 24/07/2014, na Trattoria Porcini.*