

PODERI MORETTI

BAROLO D.O.C.G.

DOCG

TIPOLOGIA: vino rosso

VARIETÀ: Nebbiolo

VIGNETI:-

VINIFICAZIONE: fermentazione tradizionale in serbatoi di acciaio inox con una lunga macerazione di circa 30 giorni.

INVECCHIAMENTO: 36 mesi in grandi botti e fusti di rovere. 6 mesi in serbatoi di acciaio inox a decantare.

AFFINAMENTO: 12 mesi a temperatura controllata

Barolo fine ed elegante, caratterizzato da un bouquet ampio e complesso, ricco di note fruttate che ricordano la frutta rossa sotto spirito ed i frutti di bosco, accompagnate da note balsamiche e spezie dolci. Vino pieno, dotato di una ottima lunghezza gustative, ma elegante.

Safra 2018. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 21 a 23/09/2022.