

Barolo

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

"sancarlo"



Questo Barolo è ottenuto dalle uve Nebbiolo della omonima zona di produzione.

Dopo la vendemmia manuale, avviene la vinificazione tradizionale a temperatura controllata con venti giorni di macerazione del mosto sulle bucce. Il lungo riposo in botti di rovere, che dura trentasei mesi, affina le caratteristiche iniziali e lo trasforma nel grande vino che tutto il mondo conosce come eccellenza d'Italia.

Il colore è tipicamente rosso granato.

I profumi sono complessi ed eleganti e vanno dalla frutta rossa matura, alle spezie, fino alle note tostate e di vaniglia.

Il sapore è delicatamente tannico e asciutto, pieno, austero e - con il passare del tempo - sempre più vellutato.

Questo Barolo è l'ideale abbinamento di primi importanti, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati, ma può essere anche vino da meditazione a fine serata.

Vino da lungo invecchiamento.

Servire a 20-22 °C.

DEZZANI
il piemonte, le vigne, il vino