



## **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.