



BAROLO D.O.C.G.

PRODUTTORI DI
GOVONE




Terre Sabaude®

SCHEDA TECNICA:

ANNATA DISPONIBILE:

2014

UVA:

NEBBIOLO 100%

GRADAZIONE:

14% Vol.

CARATTERISTICHE VIGNETO:

AREA PRODUZIONE:

BAROLO

ALTITUDINE:

292\480 MT SUL LIVELLO DEL MARE

TECNICA COLTIVAZIONE:

POTATURA GUJOT

DENSITA':

4200- 5.000 – PIANTE/HA

QUANTITA':

80 Q.li/Ha

TERRENO:

ARGILLOSO, CALCAREO

CARETTERISTICHE VINO:

MACERAZIONE: VINIFICAZIONE:

15 GIORNI

AFFINAMENTO:

ACCIAIO

COLORE:

3 ANNI IN BOTTI DI ROVERE E 1 ANNO IN BOTTIGLIA

GUSTO:

ROSSO GRANATO CON RIFLESSI ARANCIATI

SECCO, PIENO, FORTE E ARMONICO

TEMPERATURA SERVIZIO:

16/18° - APRIRE 1/2 ORA PRIMA DI SERVIRE

ABBINAMENTI:

MANZO, SELVAGGINA, POLLAME, FORMAGGI STAGIONATI