

## **BAROLO D.O.C.G.**

**“luna di mezzanotte”**



**GRADAZIONE: 14 % Vol**

### **CARATTERISTICHE VIGNETO:**

**AREA PRODUZIONE:** BAROLO, LA MORRA,  
MONFORRTE D'ALBA

**ALTITUDINE:** 170 / 540 MT SUL LIVELLO DEL MARE

**TECNICA COLTIVAZIONE:** POTATURA GUJOT

**DENSITA':** 4.200 5.000 PIANTE/HA

**QUANTITA':** 72 Q.li/Ha

**TERRENO:** CALCAREO-ARGILLOSO

### **CARATTERISTICHE VINO:**

**VINIFICAZIONE:** ACCIAIO

**AFFINAMENTO:** 3 ANNI IN BOTTE DI ROVERE ED  
UN ANNO IN BOTTIGLIA

**COLORE:** ROSSO GRANATO CON RIFLESSI  
ARANCIATI.

**GUSTO:** ASCIUTTO, PIENO, ROBUSTO, ARMONICO

**TEMPERATURA SERVIZIO:** 18/20° APRIRE LA  
BOTTIGLIA ALMENO UN' ORA/ DUE PRIMA DEL  
CONSUMO.

**ABBINAMENTI:** PRIMI PIATTI SAPORITI, ARROSTI,  
BRASATI E FORMAGGI STAGIONATI/ERBORINATI.