

BAROLO

CASCINA MONTEGROSSO



UVA: NEBBIOLO 100 %

GRADAZIONE: 14 % Vol

CARATTERISTICHE VIGNETO:

AREA DI PRODUZIONE: BAROLO (CN)

ALTITUDINE: 292/480 MT SUL LIVELLO DEL MARE

TECNICA DI COLTIVAZIONE: POTATURA GUJOT

DENSITA': 4200- 5.000 – PIANTE/HA

QUANTITA': 90 Q.li/Ha

SUOLO: ARGILLOSO, CALCAREO

CARATTERISTICHE VINO:

VINIFICAZIONE: ACCIAIO

AFFINAMENTO: 3 ANNI IN BOTTI DI ROVERE, 1 ANNO BOTTIGLIA

COLORE: ROSSO GRANATO CON RIFLESSI VIOLACEI

GUSTO: SECCO, PIENO, FORTE, ARMONICO

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°- 18°

APRIRE ½ ORA PRIMA DI SERVIRE

ABBINAMENTI: MANZO, SELVAGGINA, POLLAME, FORMAGGI STAGIONATI