



BAROLO D.O.C.G. Ornato

Vitigno:

Nebbiolo 100%. Sottovarietà: Lampia, Michet.

Esposizione:

Sud.

Altitudine:

300 - 395 m s.l.m.

Superficie Totale:

1 ha.

Tipologia di Terreno:

Calcareo argilloso.

Sistema di allevamento:

Guyot semplice.

Resa:

6.000 kg/ha.

Vendemmia:

Manuale.

Note di degustazione:

Intenso e profumato, al naso si distinguono note balsamiche e speziate, supportate da una struttura di frutti di bosco, ciliegia, pepe e liquirizia. Al palato rivela struttura ed equilibrio, morbidezza, tannino vigoroso e nobile. Possiede un carattere forte, senza rinunciare all'eleganza.

Abbinamenti consigliati:

Arrosti e brasati, selvaggina, formaggi forti e stagionati. Da servire a una temperatura di 18° C.