



Barolo D.O.C.G. SIMPOSIO

Il vino Barolo D.O.C.G. nasce da un incontro (Simposio) di vigneti di Nebbiolo da Barolo, situati nel Comune di Verduno, vinificati e affinati in botti di rovere separatamente e uniti in bottiglia dopo un accurata miscelazione al termine di un invecchiamento di tre anni.

Colore: rosso granata con riflessi aranciati. Profumo: ampio, etereo, persistente e la fragranza dei fiori e dei frutti si amalgama con sentori di spezie ed essenze. Sapore; asciutto, immenso, robusto ma vellutato ed armonico. Questo vino predilige secondi piatti a base di carni rosse, di selvaggina e di formaggi stagionati. Si consiglia di consumarlo a temperatura ambiente 18-20° C, avendo cura di decantarlo.

Scheda tecnica

Vitigno: Nebbiolo 100%.

Produzione uva massima: 80 q./ha. = 6.933 bott.
0.75 l./ha

Invecchiamento: 36 mesi di cui ventotto in botti di rovere o castagno

Luogo di produzione: Langhe

Terreno: calcareo di epoca Tortoniana

Colore: rosso granato con riflessi arancione.

Odore: profumo caratteristico, etereo, gradevole, intenso.

Sapore: asciutto, pieno, robusto, austero ma vellutato, armonico.

Abbinamenti: Carni rosse e selvaggina, formaggi stagionati

Temp. Servizio: 20° C.