



FRATELLI DOGLIANI

Barolo
DOCG

Classificazione

Vino rosso D.O.C.G.

Varietà

Nebbiolo.

Origine

Colline delle Langhe.

Epoca di vendemmia

Seconda metà del mese di Ottobre.

Vinificazione e affinamento

Vinificazione tradizionale in rosso con lunga macerazione in contatto delle bucce che si protrae fin oltre i 15 giorni.

Affinamento in botti di rovere di Slavonia per oltre ventiquattro mesi e, successivamente, per altri dodici mesi in bottiglia.

Caratteristiche

Il Barolo è vino dal colore rosso intenso con riflessi granati e aranciati dovuti all'invecchiamento. Intensi e delicati aromi di rose appassite, eterei, speziati e tostati. Secco, corposo, robusto, austero e vellutato, pieno, piacevolmente tannico, ben equilibrato e armonico.

Abbinamenti gastronomici

Ideale in abbinamento a piatti a base di carni rosse e selvaggina, arrostiti e carni cotte nel vino; formaggi saporiti e stagionati. Perfetto come grande vino di meditazione.

Invecchiamento

Vino con grande attitudine all'invecchiamento che, in cantine dalle condizioni ideali, manterrà le sue caratteristiche per moltissimi anni.

Temperatura di servizio

16°/18°C.

