



FRATELLI DOGLIANI

Barolo
DOCG
Riserva

Classificazione

Vino rosso D.O.C.G.

Varietà

Nebbiolo.

Origine

Colline delle Langhe.

Epoca di vendemmia

Seconda metà del mese di Ottobre e prima settimana di Novembre.

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 trentasei mesi e, successivamente, per altri ventiquattro mesi in bottiglia.

Caratteristiche

Il Barolo Riserva è vino dal colore rosso intenso con riflessi granati e aranciati dovuti all'invecchiamento. Intensi aromi di viola e rose appassite, eterei, speziati, di tabacco e tostati. Secco e corposo, robusto, austero e vellutato, pieno e piacevolmente tannico, di buon equilibrio e armonia.

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 anche 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.

