

**M**  
MITO

LA LINEA MITO È  
LA NOSTRA AMBIZIONE



## BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

### LA PRODUZIONE

I vigneti di Barolo DOCG riservati a questa selezione sono situati in tre degli undici comuni atti alla produzione di questa denominazione: **La Morra, Monforte e Novello**. I **terreni** sono composti prevalentemente da **marne argillo-sabbiose** (Monforte d'Alba) e **marne azzurre compatte** (La Morra) e gli impianti hanno un'età compresa tra i 25 ed i 30 anni.

La fase di **macerazione** è condotta in piccole vasche di acciaio inox e dura per **periodi superiori ai 10 giorni**. Successivamente il Barolo **invecchia** per un **minimo di 18 mesi** in **botti di rovere** di Slavonia da 50 hl e in **barriques da 225 litri**. Il passaggio tra barrique e botte grande serve a equilibrare gli spiccati **aromi di vaniglia** dato dalle prime con la volontà di preservare gli aromi caratteristici del Barolo dati dalla tipicità del terroir.

### LA DEGUSTAZIONE

Il Barolo DOCG, da molti definito "**il re dei vini**", degustato e apprezzato da più di due secoli, si distingue per il suo **colore granata intenso** come intensi sono anche i **profumi** tipici di **rosa**.

**Note tostate** seguono in bocca a **sentori di ciliegia sotto spirito**. Il suo posto ideale in tavola lo trova al fianco di arrosti brasati e di pietanze condite con tartufo.

Il Barolo è anche un sorprendente vino da meditazione, da gustare con pasticceria secca o da solo a fine pasto.



PRODUTTORI  
IN CLAVESANA



[www.inclavesana.it](http://www.inclavesana.it)