

## Barolo DOCG

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



### Nella Vigna

**Vitigno**  
Nebbiolo

**Esposizione**  
Sud, sud-ovest

**Altitudine (s.l.m.)**  
250-350 metri s.l.m.

**Terreno**  
Marne argillo-sabbiose  
(Monforte d'Alba) e  
marne azzurre compatte  
(La Morra)

**Sistema di allevamento**  
Guyot

**Età del vigneto**  
20-40 anni

**Densità dei ceppi**  
4.500 ceppi/ettaro

**Resa per ettaro**  
Fino a 8 t/ha

**Vendemmia**  
Prima metà di ottobre



### In Cantina

**Vinificazione**  
Piccole vasche di acciaio inox con una temperatura che oscilla tra i 25°C e i 27°C e dei tempi di macerazione che superano i 10 giorni

**Affinamento**  
2 anni in affinamento all'interno di botti da 50 hl di rovere proveniente dalla Slavonia ed in barriques

**Grado Alcolico**  
14%

**Acidità minima**  
4,5 g/l



### Sulla Tavola

**Caratteristiche**  
Colore granato pieno ed intenso. I profumi sono riconducibili a frutti rossi, viola, violetta e rosa. Possibili sentori di note tostate, di cacao e talvolta cioccolato. In bocca ritroviamo alcuni degli aromi fruttati con dolci sentori di ciliegia sotto-spirito

**Temperatura di servizio**  
18°-20°C

**Abbinamento consigliato**  
Secondi di carne particolarmente ricercati, con pietanze aromatizzate al tartufo. A fine pasto può accompagnare la pasticceria secca. Data la sua corposità ed intensità, il Barolo può essere tranquillamente sorseggiato lontano dai pasti, come un vero e proprio vino da meditazione



PRODUTTORI  
IN CLAVESANA  
CANTINA CLAVESANA



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