

Barolo

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