CASA BARICALINO

WINERY AND OSPITALITY

I NOSTRI ROSSI

BAROLO D.O.C.G.

Vino: Barolo D.O.C.G.

Uve: 100% nebbiolo michet

Zona di produzione: Monforte d'Alba

Tipo di allevamento: guyot

Terreno: ricco di argilla

Altitudine: 400 mt.s.l.m

Raccolto: metà ottobre

Resa: 80 ql/ha

Vinificazione: macerazione delle bucce in vasca inox, 15 giorni a temperatura controllata.

Affinamento: botte di rovere di piccola capacità per 24 mesi e 12 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: ricco di struttura, pieno e robusto, dal colore rosso rubino con riflessi granati. Profumo intenso con sentori di spezie e sottobosco.

Casa Baricalino – Cantina e Ospitalità
Località Baricalino 7 – 12060 Novello (CN)

Email: info@casabaricalino.com
Tel: +39 3383929138