

# BALBI SOPRANI



## BAROLO DOCG

Il Barolo, prodotto con uve Nebbiolo maturate tardivamente (seconda – terza decade di ottobre) in una ristretta zona delle Langhe che circonda l'omonimo comune, subisce un invecchiamento di almeno 3 anni, 2 dei quali in botti di rovere o castagno. Una volta imbottigliato le sue bottiglie vengono conservate orizzontalmente in cantine fresche e asciutte. Per le sue caratteristiche e per la sua fama, viene spesso citato come il Re dei vini piemontesi.

### VITIGNO:

Nebbiolo. Grappolo grande, piramidale, compatto, con robusto peduncolo e acino medio – piccolo con buccia consistente di colore blu – nero.

### COLORE:

Rosso granato con riflessi arancioni.

### PROFUMO:

Etereo, gradevole, intenso, con sentori di rosa, violetta, liquirizia, tartufo bianco.

### SAPORE:

Asciutto, pieno, aristocraticamente complesso, armonico, persistente, vellutato.

### GRADAZIONE:

14% Vol.

### ABBINAMENTI:

Secondi piatti importanti come camoscio in civet, sella di capriolo con grani di senape, brasato di manzo, filetto di fassone al tartufo bianco, agnello alla griglia.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

20° C. Per apprezzarne a pieno le caratteristiche si consiglia di stappare la bottiglia 2 ore prima del servizio.