



Barolo Castelletto DOCG

Origine: Castelletto, Monforte d'Alba, Piemonte

Varietà d'uva: Nebbiolo

Periodo di raccolta: Prima-seconda decade di ottobre

Vinificazione: Macerazione per 30/40 giorni a 28-31 °C

Invecchiamento: in botte grande e in fusti da 500 e 700L per 30 mesi

Imbottigliamento: 40 mesi dopo la vendemmia

Conservazione: Bottiglia coricata al riparo da luce e sbalzi di temperatura

Vita media: 10-15 anni

Profumo: Elegante ed intenso, con note di confettura di lampone, frutti di bosco e tabacco

Colore: Rosso rubino con note granato di media intensità

Sapore: Caldo, piacevole, con ottimo equilibrio tannico e sapidità

Abbinamento gastronomico: Selvaggina, pollame nobile e formaggi stagionati