



Barolo Gramolere DOCG

Origine: Gramolere, 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: Intenso ed armonico; buon frutto con ciliegia e lampone.
Finale speziato e balsamico

Colore: Rosso rubino con riflessi vivi e trama fitta

Sapore: Caldo, pieno, morbido, con ottimo equilibrio tannico e buona sapidità

Abbinamento gastronomico: Arrostiti di carne rossa, selvaggina, formaggi stagionati