



# Barolo Gramolere Riserva DOCG

**Origine:** Gramolere, Monforte d'Alba, Langhe

**Varietà d'uva:** Nebbiolo

**Periodo di raccolta:** Prima-seconda decade di ottobre

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

**Invecchiamento:** In fusti da 500/700L matura per 48 mesi

**Imbottigliamento:** 60 mesi dopo la vendemmia

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

**Vita media:** 15-20 anni

**Profumo:** Ampio, avvolgente. Frutta matura e sensazioni floreali.  
Finale con noce moscata e pepe

**Colore:** Rosso rubino con riflessi granato profondi

**Sapore:** Saldo, vigoroso, di grande struttura.  
Vaniglia e tabacco ben fusi col tannino dolce e potente

**Abbinamento gastronomico:** Cibi tartufati, selvaggina, brasati e formaggi importanti