



MARCHESE D'AZEGLIO

BAROLO

Il **Barolo** Marchese D'Azeglio è un vino dal colore rosso rubino scarico con riflessi granato.

Viene prodotto nell'area di Serralunga utilizzando esclusivamente uve nebbiolo che crescono esposte a sud est su terreni calcareo-marnosi con buona dotazione di sabbia, ricchi di preziosi minerali.

L'affinamento del vino dura dai 24 ai 30 mesi in botti di rovere di slavia. L'affinamento in bottiglia, invece, dura 12 mesi. Il risultato è un rosso intenso nei profumi, dal gusto persistente e strutturato.



MARCHESE D'AZEGLIO

BAROLO MARCHESE D'AZEGLIO



Varietà: 100% Nebbiolo



Area di Produzione: Serralunga



Esposizione: Sud/est, 400 m slm



Composizione del suolo: Terreni calcareo-marnosi con buona dotazione di sabbia



Forma di allevamento: Guyot



Produzione per ettaro: 6000 kg



Epoca di vendemmia: Metà ottobre



Vinificazione: Vendemmia manuale in cassette forate da 20 kg dei migliori grappoli, pigiadiraspatura e fermentazione a contatto con le bucce per circa 3-4 settimane con rimontaggi e follature giornaliere. Temperatura di fermentazione 27 gradi



Fermentazione malolattica: Svolta



Affinamento: 24-30 mesi in botti di rovere di slavonia da 25 hl



Affinamento in bottiglia: 12 mesi



Capacità delle bottiglie: 0,75 l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



Colore: Rosso rubino scarico con riflessi granato



Profumo: Complesso, elegante nota speziata, accenni di pepe verde, frutti a bacca rossa.



Gusto: Strutturato, austero, dotato di tannini eleganti e di buona persistenza



Temperatura di servizio: 18°C



Abbinamenti: Piatti a base di carni rosse, selvaggina, stracotti, formaggi stagionati

MARCHESE D'AZEGLIO

Tel.. +39 338 745 5969 - Email giacoppo@libero.it