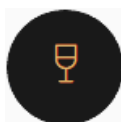
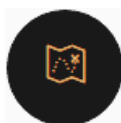




BAROLO RISERVA VINORUM D.O.C.G.



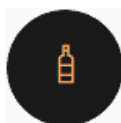
UVE
Nebbiolo 100%



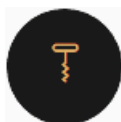
LUOGO DI PRODUZIONE
Solitamente prodotto da uve coltivate in vigneti di Barolo, La Morra, Serralunga e Diano d'Alba



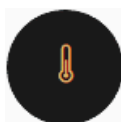
NOTE ORGANOLETTICHE
Colore rosso granato intenso e profondo. Profumo caratteristico ed intenso, molto persistente, con sentori di legno dolce e vaniglia. Sapore asciutto e ben strutturato



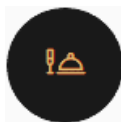
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Fermentazione in inox per 15-18 giorni ad una temperatura controllata che varia dai 25 ai 29 gradi. Segue invecchiamento in botti di rovere di Slavonia da 55 Hl per 60 mesi circa



GRADAZIONE ALCOLICA
14 % vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
18-20°C. Per una degustazione ottimale stappare la bottiglia almeno un'ora prima di bere



ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Classico vino da arrosti, specialmente di carni rosse, accompagna con maestria la selvaggina. Molto usato nella cucina langarola per esaltare piatti come il "brasato di Barolo" e la "lepre al Civet". Ottimo con formaggi a pasta dura o fuori pasto, come vino da meditazione



NOTE
E' senza dubbio il vino italiano più prestigioso, pietra miliare della tradizione delle Langhe e del Piemonte. Prodotto esclusivo vinificato solo in annate particolarmente favorevoli. Bottiglie a numero limitato



PACKAGING
Bottiglia bordolese zeta (910 gr), packaging realizzato totalmente a mano con ceralacca

SALVANO