

# DOSIO

## Barilà Langhe D.o.c. Nebbiolo

*Il grande e nobile Nebbiolo delle Langhe incontra il vitigno internazionale Cabernet Franc, dando vita ad un perfetto connubio tra tradizione e innovazione. Questo blend è un'espressione intrigante e armoniosa che testimonia la grande passione della cantina Dosio Vigneti per i grandi classici e, allo stesso tempo, il forte legame con il territorio, ulteriormente enfatizzato dal nome Barilà: le vecchie botti che venivano utilizzate per misurare il grano nei mercati delle Langhe.*



Zona di produzione del Barolo D.o.c.g.



**Varietà:** nebbiolo e cabernet franc

**Zona di produzione:** comune di La Morra

**Altitudine:** da 350 a 450m slm

**Composizione terreno:** calcareo-argilloso con inserti di sabbia

**Forma di allevamento:** Guyot

**Esposizione:** Sud / Sud-Ovest

**Vendemmia:** manuale, ottobre



**Colore:** rosso granata intenso;

**Olfatto:** sensazioni di viola, rosa appassita e piccoli frutti;

**Gusto:** il nobile e setoso tannino del Nebbiolo ben si sposa con la morbidezza e rotondità del Cabernet Franc



**Vinificazione:** diraspa-pigiatura, macerazione separata delle due uve in serbatoi termocondizionati alla temperatura di 25-26 °C con rimontaggi giornalieri per 12-15 giorni e successiva fermentazione malolattica;

**Affinamento:** in legni di Rovere di diverse capacità.



**Temperatura:** 16-18°C

**Abbinamenti consigliati:** perfetto con carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati. Godetevi un bicchiere di *Barilà* durante un aperitivo a base di salame e formaggio.



Vino che acquista complessità con l'affinamento in bottiglia ma gradevole e di elevata piacevolezza anche nella sua giovinezza.