

Barolo D.o.c.g. del comune di La Morra

Il vigneto di Nebbiolo da Barolo di Dosio si estende sulla collina Serradenari, abbracciando diverse esposizioni ed altezze. Pertanto, l'uva sviluppa caratteristiche diverse a seconda di dove crescono le viti. Le uve per questa classica e voluttuosa espressione di Barolo crescono dove il terreno cambia in sabbie più ricche. Questo Barolo è il primo a raggiungere il suo equilibrio ideale, per il piacere di tutti gli appassionati.



Varietà: nebbiolo

Zona di produzione: comune di La Morra

Altitudine: da 350 a 480m slm

Composizione terreno: marne azzurre e argilla con una lieve presenza di sabbia

Esposizione: da Sud-Est a Sud-Ovest

Forma di allevamento: Guyot

Età media delle viti: dai 25 anni in su

Vendemmia: manuale, ottobre



Vinificazione: diraspa-pigiatura, macerazione in serbatoi termocondizionati alla temperatura di 25-26°C con rimontaggi giornalieri per 20-30 giorni e successiva fermentazione malolattica spontanea;

Affinamento: in legni di Rovere per almeno 18 mesi.



Colore: rosso granata;

Olfatto: sentori di ciliegia, rosa e viola;

Gusto: ottimo equilibrio tra acidità e tannini.



Temperatura: 16-18°C

Abbinamenti consigliati:

carni rosse, selvaggina, brasati e formaggi stagionati.

Vino che manifesta la sua piacevolezza da giovane e che si presta anche ad un buon invecchiamento, acquisendo complessità.



**JAMES
SUCKLING
.COM**
94/100



WINE ENTHUSIAST
92/100



**JAMES
SUCKLING
.COM**
90/100



DOSIO