

# Barilà Langhe D.o.c. Nebbiolo

*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 e la tradizione piemontese, ulteriormente enfaticizzato dal nome Barilà: le vecchie botti che venivano utilizzate per misurare il grano nei mercati delle Langhe.*



**Varietà:** nebbiolo

**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



**Vinificazione:** diraspa-pigiatura, macerazione 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.



**Colore:** rosso granata intenso;

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

**Gusto:** ottimo equilibrio tra acidità e tannini.



**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.*

# DOSIO