

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

*Le vignoble de Nebbiolo pour le Barolo de Dosio s'étend sur la colline de Serradenari, couvrant plusieurs expositions et altitudes. Par conséquent, le raisin développe des caractéristiques différentes selon l'endroit où les vignes poussent. Ce Barolo est le premier à atteindre son équilibre idéal, pour le plaisir de tous les amateurs.*



**Cépage:** Nebbiolo

**Zone de production:** commune de La Morra

**Altitude:** de 350 à 480 m d'altitude

**Composition du sol:** marnes bleues et argile avec une légère présence de sable

**Exposition:** du Sud-Est au Sud-Ouest

**Mode de conduite:** Guyot

**Âge moyen des vignes:** à partir de 25 ans

**Vendange:** manuelle, octobre



**Vinification:** éraflage-écrasement, macération en cuves thermorégulées à une température de 25-26°C avec remontages quotidiens pendant 20 à 30 jours, suivie d'une fermentation malolactique spontanée;

**Élevage:** en fûts de chêne pendant au moins 18 mois.



**Robe:** rouge grenat;

**Nez:** arômes de cerise, rose et violette;

**Bouche:** excellent équilibre entre acidité et tanins.



**À servir à:** 16-18°C

**Accords mets-vin:**

Viandes rouges, gibier, plats braisés et fromages affinés.

*Vin qui révèle son plaisir dès sa jeunesse et qui se prête également à un bon vieillissement, acquérant en complexité.*

LA MORRA  
DEL COMUNE DI

# DOSIO