



# Elio Filippino



Vini Pregiati delle Langhe

## Barolo D.O.C.G.

*del Comune di La Morra*

### DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Con il BAROLO ogni situazione, in compagnia di amici, saprà regalarvi quel tocco di eleganza e di forza, giusto equilibrio per ogni occasione importante.

**VITIGNO:** Nebbiolo 100 %

**GIACITURA:** Collinare

**ESPOSIZIONE:** Sud/ovest

**CLIMA:** Inverni freddi, estati calde e luminose, piogge in primavera ed in autunno

**VENDEMMIA:** Manuale, nella prima decade di Ottobre

**CONSERVAZIONE:** 14 – 18°C costanti

**PRODUZIONE:** L'uva pigiata in maniera soffice e con diraspatura produce un mosto limpido che fermenta nelle vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 26°C e con una macerazione di 20/25 giorni. Dopo la svinatura, il vino ottenuto matura in botti di Rovere per lunghi mesi. Nelle bottiglia raccoglie tutti i suoi caratteri per poi raggiungere il mercato e la tavola

**COLORE:** Il colore è rosso rubino intenso

**AROMA:** Fruttato, floreale e speziato con sentori che ricordano la rosa rossa, il lampone la cannella e il cacao

**SAPORE:** Il sapore è ampio avvolgente ed elegante, nello stesso tempo intenso e corposo

**TEMPERATURA:** Ideale a 16/18°C, mai sottoporlo a bruschi sbalzi di temperatura. Aiutatelo a sviluppare profumi ed aromi, per tanto tempo limitati in bottiglia, decantandolo in un'ampia caraffa di cristallo, versatelo in bicchieri di cristallo dotati di boccia grande e spaziosa, roteare e assaporate finalmente l'eleganza dei suoi profumi e sapori

**ALCOOL:** 14,5%

