



Elio Filippino



Vini Pregiati delle Langhe

Barolo D.O.C.G. *Riserva*

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, raggiunge il mercato e la tavola

COLORE: Il colore è rosso rubino intenso

AROMA: Fruttato, floreale e speziato con sentori che ricordano la rosa rossa e 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%

