



# Elio Filippino

Vini Pregiati delle Langhe



## Barolo D.O.C.G.

*“Castiglione Falletto”*

### 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

**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 di Slavonia da 25/30 hl per 24/30 mesi. Nelle bottiglia raccoglie tutti i suoi caratteri e li affina per almeno 12 mesi e, poi, raggiunge il mercato e la tavola

**COLORE:** Il colore è rosso granato 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 20°C, ottimo anche a 16/17°, 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, roteatelo e assaporate finalmente l'eleganza

**ALCOOL:** 14,5 %

