



*Montemigletto*

## Barolo DOCG

Denominazione di origine controllata e garantita



**Composizione:** 100% Nebbiolo

**Vendemmia:** Le uve vengono raccolte manualmente in tarda mattinata in maniera tale che non ci sia più la rugiada, successivamente vengono trasportate in cantina in piccole ceste e immediatamente pigiate.

**Periodo vendemmia:** seconda decade di ottobre.

**Vinificazione:** La fermentazione e macerazione del mosto con le vinacce dura circa 18 giorni ad una temperatura di 26°C. Dopo aver completato la fermentazione malolattica il Barolo affina per due anni in botte di rovere francese e sei mesi in bottiglia.

**Descrizione:** Vino dal colore rosso granato con riflessi aranciati, profumi fruttati e floreali, si riconoscono i frutti rossi, viola e sentori vanigliati. Al palato si percepisce un tannino equilibrato ed elegante e ne si nota l'importanza.

**Abbinamenti gastronomici:** Consigliato in abbinamento a carni rosse arrostiti, brasati, selvaggina e formaggi stagionati.