

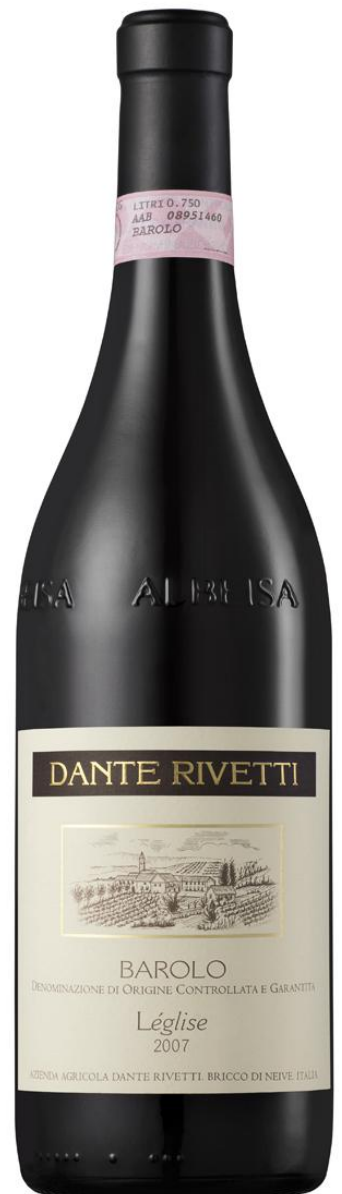
## Barolo d.o.c.g. - L'église

Nebbiolo da Barolo proveniente da vigneti esposti a sud, sudovest. La vinificazione, tradizionale nel senso tipico del termine, termina con un affinamento (24 mesi) effettuato in legni di diverse capacità. Colore granato brillante. Profumi di rosa appassita, ciliegia e mora di rovo. Bocca armonica, tesa, che sul finale rimanda a suggestioni di liquirizia e tabacco. A tavola sposa, in gioventù, un risotto ai funghi porcini mantecato con il Castelmagno.

Dopo anni di bottiglia si accomoda accanto ad un piatto di tagliatelle con ragù di germano. Gli amanti della cucina di mare non potranno fare a meno di abbinarlo ad uno stoccafisso in umido con patate.

DENOMINAZIONE: Barolo d.o.c.g.  
 VIGNETI: Acquisto di uve selezionate  
 VITIGNO: Nebbiolo 100%  
 RESA PER ETTARO: hl. 50  
 ESPOSIZIONE: Sud-Ovest  
 TERRENO: calcareo – argilloso  
 FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot  
 FERMENTAZIONE: con sistema di rimontaggio tradizionale, in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata per un periodo di 12-15 giorni.  
 MATURAZIONE: affinamento per almeno 24 mesi in legno, di cui il 60% in botte di rovere francese da 2.25 hl. e il 40% in botte di rovere di Slavonia da 25 hl.  
 CARATTERISTICHE: colore rosso granata intenso con toni aranciati tipici del Nebbiolo.  
 PROFUMO: intenso, fruttato e speziato che rimanda a frutti rossi e confetture. Tipico il sentore di rosa e viola; talvolta si possono riscontrare note di tabacco, cuoio e liquirizia.  
 SAPORE: pieno ed intenso, morbido all'inizio, si sviluppa poi in una struttura piacevolmente tannica, morbida e vellutata.  
 ABBINAMENTO: primi piatti di pasta all'uovo, carne rossa, selvaggina, formaggi stagionati

ALC. BY VOL: 14.5%  
 SERVING TEMPERATURE: 17-18°C.



Azienda Agricola Dante Rivetti