



## BAROLO Ciabot Berton

**Vitigno:** Nebbiolo 100%

**Vigneti:** in La Morra, nelle sottozone Roggeri, Bricco San Biagio e Rive

**Giacitura:** collinare, con esposizioni a sud-est e a sud-ovest, a 250-300 m s.l.m.

**Terreno:** argilloso-calcareo

**Resa ad ha:** 45 hl.

**Età media dei vigneti:** 30 anni

**Densità/ha:** 3800 ceppi

**Produzione annua:** 20000 bottiglie da 0,75 l; 1500 bottiglie da 0,375

**Vinificazione:** macerazione tradizionale, con permanenza del mosto sulle bucce per almeno 16-18 giorni a 30°C in vasche di cemento vetrificato.

**Affinamento:** viene affinato per 24-30 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 hl, per 6 mesi in acciaio ed infine in bottiglia.

**Grado alcolico:** 14,0 - 14,5% vol.

**Acidità:** 5,2 - 5,6 g/l.

**Longevità:** 10-12 anni

**Descrizione:** rosso granato con riflessi rubini. Il profumo è etereo ed ampio con accenni minerali e note balsamiche, a cui si accompagnano sentori di rosa, spezie, frutti rossi e cera. Sapido, piacevole, con una struttura tannica presente, ma ben integrata. Molto persistente al finale.

**Abbinamenti:** accompagna in modo ideale arrosti e carni rosse, brasati e formaggi stagionati.