



## BAROLO La Morra

**Vitigno:** Nebbiolo 100%

**Vigneti:** in La Morra.

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

**Terreno:** argilloso-cacareo, sabbioso

**Resa ad ha:** 45 hl.

**Età media dei vigneti:** 12 anni

**Densità/ha:** 3800 ceppi

**Produzione annua:** 8000 bottiglie da 0,75 l

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

**Affinamento:** viene affinato per 18 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 anni

**Descrizione:** rosso granato tenue con riflessi rubini. Al naso offre sentori di rosa, viola e ginestra. In bocca dominano prugna, fico rosso e carruba, supportati da note dolci di spezie e liquirizia. Fresco, delicato, floreale abbina una struttura tannica dolce e piacevole ad una vena acida presente, ma ben integrata nel corpo del vino. Grande persistenza al finale.

**Abbinamenti:** eccellente con arrostiti di carne rossa, pasta all'uovo con ragù di carne e formaggi stagionati.