Via T. Moneta, 23-23876 Monticello B. za (LC)
Tel.: +39 039 92 02 121 - Fax.:+39 039 92 06 543
info@alibrianza.it - www.alibrianza.it

CASCINA RADICE

Barolo docg Poiana

Tipologia: vino rosso Denominazione: Barolo DOCG

Alc. Vol: 14%
Vitigno: Nebbiolo 100%
Produzione annuale: 30 000 bt Collocazione geografica: vigneti ubicati nel territorio di Serralunga d'Alba – Provincia di Cuneo – Piemonte.
Periodo di vendemmia: metà Ottobre Vinificazione: tradizionale macerazione delle bucce per 12 giorni in serbatoi di acciaio ad una temperatura controllata di 28°C.
Invecchiamento: 36 mesi in botti di rovere da 30 hl, e successivi 6 mesi in bottiglia.
Confezionamento: Tappo in sughero naturale, capsula in polilaminato, etichetta frontale e retro Cartone da 6 bottiglie
Caratteristiche organolettiche: Colore: rosso brillante con riflessi granata
Bouquet: complesso, elegante ed etereo
Sapore: asciutto, pieno con finale lungo e persistente
Accostamenti Gastronomici: egregio su piatti a base di tartufo, selvaggina ed arrosti

Temperatura di Servizio: 18-20°C - Decantare