



ACQUISTATO IL

Barolo DOCG 2017

2017

Un Barolo elegante, complesso e straordinariamente persistente



Il Barolo DOCG 2017 di Castellenigo rappresenta un'interpretazione autentica dell'eccellenza delle Langhe. Dal suo intenso colore rosso con riflessi granati, si apre un bouquet ampio e complesso: sentori di mora e frutti rossi maturi si fondono con eleganti note speziate e accenni balsamici. Al palato si distingue per la sua intensità e armonia, avvolgendo con una struttura ricca e persistente. Un vino di grande carattere, ideale per accompagnare piatti importanti e meditazioni enogastronomiche. Perfetto per chi cerca il fascino di un classico senza tempo.

Questo marchio si contraddistingue per la sua forte passione per la viticoltura e l'impegno nella creazione di vini di alta qualità, facili da bere e apprezzare. Dall'inizio, la missione di Castellenigo è stata quella di combinare metodi di produzione all'avanguardia con il rispetto per la terra e le sue uve, al fine di offrire esperienze enologiche autentiche e memorabili. Così si impegna a portare sulle tavole degli amanti del vino prodotti che esprimono il vero spirito dell'astigiano, celebrando la bellezza e la complessità dei suoi vitigni.

La Vigna

Terreno	Calcareo, argilloso a componente silicea
Esposizione	Sud, Sud-Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Macerazione delle bucce in vinificatori di acciaio automatici a temperatura controllata con ripetuti rimontaggi e ossigenazioni fino alla completa trasformazione degli zuccheri in alcool. A seguire, svinatura e sosta con le fecce fini per favorire lo svolgimento della fermentazione malolattica.

Sensazioni Colore rosso intenso con riflessi granati. Al naso è ampio, avvolgente e complesso con sentori di mora e frutti rossi maturi accompagnati da note speziate e balsamiche. In bocca si presenta intenso, armonico, avvolgente e persistente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821