

Barolo Annunziata

Zona di origine:

La Morra, Cru Annunziata

Vitigno:

Nebbiolo da Barolo

Vinificazione e affinamento:

Diraspatura e pigiatura soffice.

Fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata per prediligere l'estrazione di profumi freschi, contatto pellicolare di circa 3 settimane agevolato da rimontaggi.

Fermentazione malolattica in acciaio e successivo spostamento in legno.

Invecchiamento in botte grande per circa 24 mesi.

Nella primavera, al termine dell'invecchiamento in legno, il vino viene spostato in acciaio ed imbottigliato nel mese di giugno.

Seguirà un invecchiamento in bottiglia di almeno 18 mesi.

Profumo:

Elegante con note di piccoli frutti rossi e tabacco dolce

Sapore:

Intenso, fruttato con trama tannica setosa, buona freschezza e persistenza

Colore:

Granato