

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 tre 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