



MARCHESI DI BAROLO
Antiche Cantine in Barolo

TIPOLOGIA:

Distillato di vinaccia

VITIGNO DI ORIGINE:

Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE:

Le uve con le quali vengono prodotte le vinacce destinate alla distillazione di questa grappa provengono dalle migliori colline della zona classica di produzione del Barolo.

METODOLOGIA DI PRODUZIONE:

Dopo una soffice pressatura le vinacce contenenti ancora una buona percentuale di vino, vengono inviate immediatamente alla distilleria; introdotte in piccoli alambicchi di rame discontinui, vengono distillate a bagnomaria.

AFFINAMENTO:

Dopo un affinamento a tutto grado per non meno di 12 mesi in piccoli fusti da 225 litri di rovere francese (allier, tronçais), viene ridotta a 42° ed imbottigliata.

CARATTERI ORGANOLETTICI:

Colore giallo oro antico con riflessi ambra vivaci. Profumo caratteristico del distillato di Nebbiolo con chiari sentori di legno tostato e vaniglia dovuti all'invecchiamento in legno.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Classico fine pasto, allietta con vigore i momenti di relax da soli o in compagnia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16-18° C

CONSERVAZIONE:

Come tutti i distillati non ha problemi particolari di conservazione, anzi con il passare del tempo migliora le sue caratteristiche organolettiche. Mantenere la bottiglia in posizione verticale.

