

TENUTA ARBÉTA™

BAROLO D.O.C.G.

Grape Varietals: 100% Nebbiolo

Vineyards: La Morra

Average age of the vines: 25 anni

Soil: argilla, calcareo

Harvest Period: seconda metà di ottobre

Vinification: macerazione e fermentazione per circa 20 giorni a una temperatura massima di 30 °C. Affinamento in botti di rovere francese e di Slavonia per un minimo di 24 mesi

Alcohol Content: 14,5%

Residual Sugar: 2 grammi per litro

Color: granato con riflessi dorati

Aroma: note intese di frutti rossi e viola

Palate: ampio e vellutato con un finale pieno di spezie e un pizzico di vaniglia

Food Suggestions: ideale con il famoso tartufo bianco di Alba, con piatti di carne elaborati, stufati e formaggi stagionati e con torte di castagno e nocciole. Si consiglia di aprire o decantare almeno un'ora prima di servire

Serving Temperature: 16-18 °C

