

TENUTA ARBÈTA™

BAROLO D.O.C.G.

Vitigni: 100% Nebbiolo.

Età media delle vigne: 25 anni.

Terreno: argilloso e calcareo.

Vendemmia: seconda metà di Ottobre.

Vinificazione: le uve sono sottoposte ad una tradizionale fermentazione in rosso con macerazione di circa 20 giorni durante la quale viene raggiunta una temperatura massima di 30°C. Dopodiché, il vino viene affinato in botti di rovere francese e di slavia per 24 mesi.

Alcool: 14% vol.

Zucchero: 2 grammi per litro.

Colore: rosso granato con qualche sfumatura color rubino.

Aroma: profilo molto fruttato di ciliegia e di frutti rossi maturi, completato da eleganti note di vaniglia, pepe nero e di tabacco.

Palato: ricco, i tannini sono arrotondati ma ancora vivi, evidenti note di frutta matura e vaniglia accompagnano la degustazione di questo vino armonico e persistente.

Abbinamento: carni rosse e arrostiti, formaggi stagionati, pasta con sughi a base di carne.

Temperatura di servizio: 16-18 °C.

