

TENUTA ARBÈTA™

BAROLO D.O.C.G. PERMISSI

Vitigni: 100% Nebbiolo.

Età media delle vigne: 25 anni.

Terreno: terreno prevalentemente argilloso.

Vendemmia: Ottobre.

Vinificazione: le uve vengono raccolte a mano e accuratamente selezionate; dopodiché le uve iniziano una classica lunga fermentazione con almeno 15 giorni di macerazione in vinificatore di acciaio inox. Dopo due travasi il vino affina per 24 mesi in botti da 35 Hl.

Alcool: 14,5% vol.

Zucchero: 2 grammi per litro.

Colore: rosso granato che ancora mantiene riflessi rubino.

Aroma: al naso è interessante e complesso, sono evidenti le note floreali di rosa e viola e quelle fruttate di ciliegia e frutti rossi di sottobosco. Il tutto è arricchito da armoniche note di liquerizia e vaniglia e da una leggera speziatura di pepe nero.

Palato: consistente e persistente, al gusto questo vino risulta ampio e complesso. Ritroviamo in particolare la nota fruttata, vanigliata e pepata presente all'esame olfattivo. I tannini sono vellutati e avvolgono piacevolmente tutta la bocca conferendo al vino complessità e grande persistenza gustativa.

Abbinamento: ideale con i piatti che esprimono l'identità del Piemonte, come il tartufo bianco di Alba, brasati, stufati e formaggi stagionati; ma la sua piacevolezza lo rende anche un vino da meditazione. Si consiglia di aprire o decantare almeno un'ora prima di servire.

Temperatura di servizio: 18-20 °C.

