

# Barolo Castiglione 2005



**Denominazione:** Barolo DOCG

**Regione:** Barolo, Piemonte

**Varietà:** 100% Nebbiolo

**Vinificazione:** da piccoli ma importantissimi vigneti tra Castiglione Falletto, Monforte, Barolo e Novello con età media delle viti tra i 7 ed i 35 anni. Terreno calcareo-argilloso. Sistema di allevamento a gouyot con una densità media per ettaro di 4.800 piante ed una produzione di 38 hl per ettaro. Tutti i singoli vigneti vengono vinificati ed invecchiati separatamente e con modalità differenti in modo da esaltare singolarmente le tipiche caratteristiche di "terroire".

**Invecchiamento:** dopo 24 mesi d'invecchiamento in legno, vengono assemblati 8 mesi prima dell'imbottigliamento.

**Descrizione:** colore rubino pallido con sfumature granato. Aroma ricco ed intenso di ciliegie mature con intensità di spezie, foglie di tè e petali di rosa. Tannini forti e ricchi, acidità fresca e struttura mascolina. Barolo che dimostra un grandissimo potere di invecchiamento, incredibile finezza, eccellente equilibrio e finale lungo e persistente.

**Abbinamenti:** carne stufata, selvaggina, arrosti, formaggi forti e stagionati.

**Alcol:** 13,5 Alc./Volume

**Acidità totale:** 5,65 g/L.

**Estratto secco totale:** 28,9%

**Bottiglie:** 35.900 bottiglie - 200 Magnum