



Barolo Castiglione 2011

Denominazione: Barolo DOCG

Varietà: Nebbiolo

Vinificazione: da piccoli ma importantissimi vigneti tra i comuni di 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 dai 30 ai 40 hl per ettaro. Tutti i singoli cru 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: *"Il 2011 Barolo Castiglione è di una bellezza da lasciare a bocca aperta. Dolci bacche rosse, fiori freschi, spezie e menta sono alcune delle molte note che abbelliscono il palato in un giovane Barolo con straordinaria finezza. Anche se appena imbottigliato, il 2011 si presenta molto, molto bene oggi".*
(Vinous – Antonio Galloni – Settembre 2014)



Abbinamenti: carne stufata, selvaggina, arrosti, formaggi.

Alcol: 14,85% Alc./Volume

Acidità totale: 5.93 g/L

Estratto secco totale: 30.6 g/l