

BORGOGNO

D.O.C.G. Barolo

No Name es un vino inclasificable, un vino protesta elaborado "contra la regulación y excesiva burocracia de la D.O.C.G. Barolo", según explica la propia bodega.



NO NAME 2014

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

100% Nebbiolo.

VINIFICACIÓN

Vinificación tradicional en la bodega de Barolo, fermentación con el sombrero al descubierto y maceración prolongada (aproximadamente 2 semanas) a una temperatura controlada (23/25 ° C), seguida de maceración con sombrero sumergido durante 10 a 20 días. Crianza en barricas de roble eslavo durante al menos tres años y en botella durante otros dos años.

NOTAS DE CATA

Rojo granate intenso con reflejos naranjas. Etéreo, persistente, intenso aroma a "goudron". Seco, armonioso, aterciopelado, con cuerpo, austero y generoso en boca.

MARIDAJE

Carnes rojas a la parrilla, asados, pinchos, quesos semicurados.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com