

BORGOGNO

D.O.C.G. Barolo

La uva de este Barolo Reserva proviene de tres Crus diferentes: Liste (formado hace 11 millones de años), Cannubi (formado hace 12 millones de años) y Fossati (formado hace 10 millones de años).



BAROLO RISERVA 2012

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

100% Nebbiolo.

VINIFICACIÓN

Fermentación regular durante aproximadamente 12 días a temperatura controlada (primero a 22-25°C y al final a 29-30°C), seguida de maceración con sombrero sumergido durante 50 días con una temperatura estable de 29°C. La fermentación maloláctica duró 15 días a 22°C.

(2012) Envejecimiento: seis años en barricas de roble eslavo (4500 L) con un refinado adicional en botella durante 1 año.

NOTAS DE CATA

(2012) Rojo rubí con reflejos granate. Muy intenso, rico y profundo, con aromas de frutos rojos secos, bayas silvestres, resina, hierbas balsámicas y especias dulces. En boca es aterciopelado, cálido, potente, concentrado y vigoroso, con una frescura vibrante y con taninos robustos y estructurados.

MARIDAJE

Ideal con estofados de carne roja, carne a la parrilla, queso azul y quesos curados.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com