



BAROLO D.O.C.G. Riserva San Bernardo

Vitigno:

Nebbiolo 100%. Sottovarietà: Lampia, Michet.

Tipologia di Terreno:

Calcareo argilloso.

Esposizione:

Est/Sud-Est.

Sistema di allevamento:

Guyot semplice.

Altitudine:

330 - 390 m s.l.m.

Resa:

6.000 kg/ha.

Superficie Totale:

2 ha.

Vendemmia:

Manuale.

Note di degustazione:

Vino complesso e di grande solidità, al naso la componente vegetale dialoga con i frutti rossi, la liquirizia, le note di pepe e di tartufo. Al palato rivela un tannino vigoroso, per poi aprirsi in un finale persistente e agrumato. Abbiamo scelto di produrre il nostro Barolo Riserva San Bernardo solo nelle annate migliori.

Abbinamenti consigliati:

Arrosti e brasati, selvaggina, cacciagione, formaggi forti e stagionati. Da servire a una temperatura di 18° C.