



BAROLO D.O.C.G. Parafada

Vitigno:

Nebbiolo 100%. Sottovarietà: Lampia, Michet.

Esposizione:

Sud.

Altitudine:

260 - 370 m s.l.m.

Superficie Totale:

1 ha.

Tipologia di Terreno:

Calcereo argilloso con percentuale sabbiosa.

Sistema di allevamento:

Guyot semplice.

Resa:

6.000 kg/ha.

Vendemmia:

Manuale.

Note di degustazione:

Riccamente profumato, è contraddistinto da frutta rossa fresca, fragola e ciliegia, ma anche da fichi secchi, sentori di anice e china, cenni di erbe officinali e aromatiche. Dal palato pieno e consistente, si caratterizza per la finezza dei tannini e per la sapidità del finale.

Abbinamenti consigliati:

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