

# BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA

*Castiglione*



Le uve Nebbiolo di questo grande Barolo provengono dalla vigna Castiglione, nei pressi del comune di Castiglione Falletto, nelle Langhe, cuore dell'enologia piemontese, dove la produzione massima è di 7.000 kg per ettaro.

Alla vendemmia manuale agli inizi di Ottobre, segue il processo di vinificazione delle uve: una macerazione a temperatura controllata di circa quaranta giorni, seguita dalla fermentazione malolattica completa, dall'invecchiamento per ventiquattro mesi in botti grandi di rovere e dal conclusivo affinamento in bottiglia per ulteriori ventiquattro mesi.

Il colore è tipicamente rosso granato.

I profumi sono complessi ed eleganti e vanno dalla frutta rossa matura alle spezie, fino alle note tostate e di 'goudron'.

Il sapore è delicatamente tannico, austero, pieno e vellutato.

Questa grande bottiglia è l'ideale abbinamento a primi importanti, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati, ma può essere anche un ottimo vino da meditazione a fine serata.

Servire a 20-22 °C.

Vino da lungo invecchiamento.

# DEZZANI

*il piemonte, le vigne, il vino*