

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

San Carlo



Le varietà di Nebbiolo – Michet, Lampia e Rosè, provenienti dalla zona delle Langhe in Piemonte, sono le uve che vanno a comporre questo elegante Barolo.

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