



Barolo

———— Cantine Gemma

CLASSIFICAZIONE D.O.C.G.

TIPOLOGIA Rosso

REGIONE Piemonte

PROVINCIA Cuneo

ANNATA IN COMMERCIO 2012

VITIGNO Nebbiolo

TIPOLOGIA AGRICOLA In conversione biologica

VENDEMMIA Tra la seconda e la terza decade di Ottobre

VINIFICAZIONE

Il mosto viene vinificato in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata non superiore a 28° C, con lunga macerazione di 15-20 giorni.

AFFINAMENTO

Terminata la vinificazione, il vino si affina a lungo per il 75% in botti di rovere di Slavonia da 20 hl e per il restante 25% in barriques.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Da una calda veste di colore rubino e granata si sprigionano profumi profondi e complessi, con una progressione che spazia dalle note di lampone, alla dolce rosa canina, fino alle spezie ricche ed intense. Sul palato rivela una tannicità decisa ed esuberante, che dona al gusto una stimolante consistenza tattile piacevolmente temperata dal tocco morbido e dolce del frutto maturo.

FORMATI E CONFEZIONI : Borgognotta Albeisa da 75 cl