

PS
wine

premium wine selection

Vini di Qualità

Barolo Colarej

Cantine Gemma



CLASSIFICAZIONE	D.O.C.G.
TIPOLOGIA	Rosso
REGIONE	Piemonte
PROVINCIA	Cuneo
VITIGNO	Nebbiolo
TIPOLOGIA AGRICOLA	In conversione biologica
VENDEMMIA	Nella 2° decade di Ottobre

VINIFICAZIONE

Le uve vengono pressate sofficientemente ed il mosto è, quindi, vinificato in acciaio per 18 giorni a 26-28° C. Anche la successiva fermentazione malolattica si svolge in acciaio.

AFFINAMENTO

Il vino si affina per 18 mesi in botti di rovere di Slavonia e riposa ancora qualche mese in bottiglia prima dell'immissione al consumo.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Rosso rubino brillante con lieve unghia granata, ha profumo profondo e composito, con speziatura ampia, dolci e mature note fruttate ed un accenno floreale morbido e caldo. Sul palato la ricca struttura tannica si pone subito in evidenza, garantendo un valido supporto tattile ad una sensazione gustativa robusta e di notevole impatto.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 cl.