

PS  
wine

premium wine selection

Vini di Qualità

# Barolo Colarej

*Cantine Gemma*



<b>CLASSIFICAZIONE</b>	D.O.C.G.
<b>TIPOLOGIA</b>	Rosso
<b>REGIONE</b>	Piemonte
<b>PROVINCIA</b>	Cuneo
<b>VITIGNO</b>	Nebbiolo
<b>TIPOLOGIA AGRICOLA</b>	In conversione biologica
<b>VENDEMMIA</b>	Seconda decade di Ottobre.

## VINIFICAZIONE

Le uve vengono pressate sofficemente 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.