

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Barolo Giblin Riserva

Gemma

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

VINIFICAZIONE

Fermentazione in vasche d'acciaio inox della durata di circa 10 giorni, seguita da macerazione prolungata per 20 giorni.

AFFINAMENTO

Il vino matura in barriques di Allier di media tostatura per più di 24 mesi e si affina ancora per circa 18 mesi in bottiglia prima dell'immissione al consumo.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Di colore rosso rubino attraversato da riflessi granata, è un Barolo dall'impatto imponente, con intensi profumi di piccoli frutti rossi, lampone in particolare, ornati da un elegante tocco floreale di petali di rosa appassiti, spezie ed un intrigante suggestione di legna arsa. Sul palato è di nuovo deliziosamente speziato e fruttato, sostenuto da una tannicità fittissima e di splendida fattura.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglia da 75 Cl.