



BAROLO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

VIGNA D'VAI RISERVA 2003

Vitigno | Grape variety: nebbiolo 100%

Terreno | Soil: calcareo franco argilloso con marne di media profondità

Età media vigneti | Average vineyard age: 30 anni (years)

Produzione media | Average production: 55 q.li/ha

Gradazione alcolica | Alcohol: 14.50% vol.

Acidità | Acidity: 5.96 g/l

Anidride solforosa tot | Sulphur dioxide: 53 mg/l

Estratto secco | Dry extract: 30 g/l

Vinificazione: in rosso a cappello emerso con rimontaggi giornalieri e fermentazione a temperatura controllata, prolungamento della macerazione a cappello sommerso fino a 30 giorni.

Fermentazione malolattica: consecutiva all'alcolica

Affinamento: in piccole botti di rovere per 24 mesi ed altri 10 in botti da 25 hl per poi finire l'affinamento in bottiglia per ulteriori 7 anni prima della messa in commercio

Colore: brillante, rosso granato intenso con riflessi lievemente aranciati

Olfatto: netto ampio con note di liquirizia, fieno e menta

Gusto: pieno, armonico, caldo con retrogusto persistente e gradevole

Abbinamenti gastronomici: si abbina bene ai secondi piatti, carni bianche e cacciagione in genere e formaggi stagionati

Vinification: on the skins, fermentation at a controlled temperature with daily pumping of the must over the cap, and maceration for 30 days

Malolactic fermentation: following on from alcoholic fermentation

Maturing: in small oak barrels for 15 months, followed by 10 months in 25-hl casks and a 7 years in the bottle prior to its release

Colour: bright, intense garnet red, with slight orangey undertones

Nose: clear-cut and expansive, with liquorice, mint and hay

Taste: full-bodied, warm and round, with appealing long aftertaste

Pairings: recommended with main courses, white meat and game in general and seasoned cheese

temp: 20 °C | 75 cl. | 14,5% vol.

