



BAROLO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

VIGNA D'VAI 2007

Vitigno | Grape variety: nebbiolo 100%

Terreno | Soil: 38% argilla (clay), 47% limo (silt), 15% sabbia (sand)

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

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

Gradazione alcolica | Alcohol: 15,27% vol.

Acidità | Acidity: 6.06 g/l

Anidride solforosa tot | Sulphur dioxide: 100 mg/l

Estratto secco | Dry extract: 30 g/l

Vinificazione: in rosso a cappello emerso con rimontaggi giornalieri e fermentazione a temperatura controllata, macerazione di 20-25 giorni.

Fermentazione malolattica: consecutiva all'alcolica

Affinamento: in piccole botti di rovere per 15 mesi ed altri 10 in botti da 25 HL per poi finire l'affinamento in bottiglia per ulteriori 12 mesi prima della messa in commercio

Colore: brillante, rosso granato intenso con riflessi lievemente aranciati

Olfatto: netto ampio con note di prugna, violetta, cannella, ciliegia e liquirizia

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

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

Vinification: on the skins, fermentation at a controlled temperature with daily pumping of the must over the cap, and maceration for 20-25 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 year in the bottle prior to its release

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

Nose: clear-cut and expansive, with plums, violets, cinnamon, cherries and liquorice

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

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

temp: 20 °C | 75 cl. | 15% vol.

