

Barolo DOCG Riserva 2004 - Cascina del Monastero



Nazione: Italia
Regione: Piemonte
Geologia Terreno: Argilloso-calcareo
Genere: Vino
Denominazione: Barolo Docg MGA Riserva
Tipologia: Rosso
Vitigno: Nebbiolo
Annata: 2004
Età delle Vigne: 70-80 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: 60 mesi in botti di rovere austriaco
Grado Alcolico: 14,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Nebbiolo in purezza. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione a cappello sommerso per 30-35 giorni. Fermentazione malolattica svolta in botte di rovere francese e affinamento in botti di rovere austriaco per 5 anni.

Nessuna filtrazione.

Bouquet ricco e variegato ove spiccano profumi floreali, come la rosa e la viola, contrapposti da leggeri sentori speziati.

Il gusto, pieno e robusto, è un mix di acidità e tannini. Retrogusto secco e vellutato dove troneggia la mandorla.