

BAROLO RISERVA
D.O.C.G.
Jeroboam
2018

Denominazione: Denominazione di origine controllata e garantita

Vitigno: Nebbiolo 100%

Zona di produzione: Comuni del Barolo

Vinificazione:

Pigia-diraspatura soffice con separazione dei raspi dagli acini. Macerazione di 30-40 giorni a temperatura controllata compresa tra 25 e 28°C con rimontaggi in vasche di acciaio inox. Svinatura a fine fermentazione alcolica e successiva fermentazione malolattica, svolta anch'essa in acciaio.

Il vino viene affinato nelle tradizionali botti di rovere (capacità 30-33 hl) per un periodo minimo di cinque anni.

Descrizione: vino dal colore rosso granato. Al naso risulta intenso, complesso con note che vanno dalla frutta rossa fino alla liquirizia e spezie, vaniglia, cioccolato e caffè. Al palato si presenta caldo, con una trama tannica avvolgente, setoso, molto ben equilibrato.

Temperatura di servizio: 18°-20°C

Età ottimale: vino longevo, può regalare grandi sapori anche dopo decenni

Gradazione alcolica: 14,5%

Abbinamenti gastronomici:

Grandi carni rosse, selvaggina, brasati, bolliti, primi piatti importanti accompagnati dal tartufo bianco d'Alba

