



BAROLO D.O.C.G. Ornato

Vitigno:
Nebbiolo 100%. Sottovarietà: Lampia, Michet.

Tipologia di Terreno:
Calcareo argilloso.

Vigneto:
MGA Ornato a Serralunga d'Alba.

Sistema di allevamento:
Guyot semplice.

Esposizione:
Sud.

Resa:
6.000 kg/ha.

Altitudine:
300 - 395 m s.l.m.

Vendemmia:
Manuale.

Superficie Totale:
1 ha.

Note di degustazione:
Intenso e profumato, al naso si distinguono note balsamiche e speziate, supportate da una struttura di frutti di bosco, ciliegia, pepe e liquirizia. Al palato rivela struttura ed equilibrio, morbidezza, tannino vigoroso e nobile. Possiede un carattere forte, senza rinunciare all'eleganza.

Abbinamenti consigliati:
Arrosti e brasati, selvaggina, formaggi forti e stagionati. Da servire a una temperatura di 18° C.