BAROLO DOCG
LEONARDO

Classificazione: Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Zona di Produzione: Località Rivalta di La Morra e Verduno

Uve: 100% Nebbiolo

Età delle viti: 20/25 anni

Resa per Ettaro: 50/60 Quintali.

Esposizione: sud ovest a 400 mt slm

Caratteristiche del Terreno: di medio impasto tendente all’argilloso.

Vinificazione: si vendemmia a metà ottobre. Il mosto fermenta sulle vinacce per un tempo che varia dai 10 ai 15 giorni ad una temperatura controllata che non supera i 30°C. Si effettuano almeno 4/6 rimontaggi giornalieri .

Affinamento: alla fine della fermentazione il vino viene trasferito in barriques dove invecchia per 24 mesi. Dopo un assemblaggio di alcuni mesi in botti grandi di rovere francese viene imbottigliato al terzo anno nel mese di agosto e matura ancora 10/12 mesi in cantina prima di essere immesso sul mercato.

Note di Degustazione:

Colore: rosso rubino con un giusto e caratteristico riflesso granato.

Profumo: intenso con piacevole sentore di sottobosco variegato da note speziate e di tabacco e caratterizzato da grande finezza e compostezza.

Gusto: asciutto, caldo, vellutato, impatto intenso, pieno ma armonico, giustamente tannico. Avvolgente, persistente e di piacevoli sensazioni nel retrogusto.

Gradazione Alcolica: 14% vol.

Temperatura di Servizio: 18° - 20° C.

Abbinamenti: cacciagione, carni rosse, brasati cotti nello stesso vino, formaggi stagionati.