



Barolo

Bricco Ambrogio DOCG



ZONA DI PRODUZIONE Le uve provengono esclusivamente da vigneti di proprietà, ubicati nel comune di Roddi (Bricco Ambrogio)

UVE Nebbiolo 100%

VENDEMMIA Manuale, in cassette

TECNICA DI VINIFICAZIONE Pigia, diraspatura, macerazione a temperatura controllata per circa 18 giorni

AFFINAMENTO 24 mesi in botti da 26HL di rovere di Slavonia e 12 mesi in bottiglia

COLORE Rosso granata pieno e luminoso

PROFUMO Ampio e persistente con note di fiori secchi e tabacco

GUSTO Armonico e di grande struttura, pieno e persistente

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Carni, funghi e tartufi, formaggi stagionati

DEGUSTAZIONE Servire alla temperatura di 16°C

Azienda Agricola Lodali Walter

Viale Rimembranza, 5
12050 Treiso (CN) Italia
Tel/Fax: +39.0173.638109