

LODALI

DAL 1939

Barolo DOCG Bricco Ambrogio



ZONA DI PRODUZIONE Le uve provengono esclusivamente da vigneti, 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 25 giorni

AFFINAMENTO 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 frutta rossa matura

GUSTO Armonico e di grande struttura, pieno e persistente

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Carni, funghi e tartufi, formaggi stagionati

PER UNA DEGUSTAZIONE OTTIMALE Servire alla temperatura di 14/16°C

Azienda Agricola Lodali Walter

Viale Rimembranza, 5 - 12050 Treiso (CN) Italia
Tel/Fax: +39.0173.638109 - lodali@lodali.it - www.lodali.it