



In etichetta
una **lira**, strumento
che aggiunge
armonia
all'orchestra
del tempo

Il Barolo che svela Roddi in ogni sorso

Barolo DOCG Bricco Ambrogio

Cru/MGA: Bricco Ambrogio nel comune di Roddi
Vitigno: Nebbiolo 100%
Altitudine: 250 metri slm
Esposizione: Sud - Est
Suolo: limoso e calcareo, originato dalle Marne di Sant'Agata
Fossili tipiche.

Vendemmia: manuale in cassetta
Vinificazione: diraspa-pigiatura e conseguente fermentazione alcolica spontanea a temperatura controllata con macerazione delle bucce della durata media di 15 giorni. Gestione con frequenti rimontaggi e delicate follature manuali. Successivamente, la fermentazione malolattica si sviluppa naturalmente a temperatura controllata senza interventi esterni.

Affinamento: 24 mesi in tonneaux di rovere francese

Colore: rosso granato, dai riflessi aranciati
Profumo: profumi di piccoli frutti rossi, scorze di agrumi e leggere note di rosa e viola

Gusto: bocca ricca, persistente e finemente tannica, con un finale in cui eleganti note retroolfattive sono esaltate dall'affinamento in legno di rovere francese

T° di servizio: 16° - 18° C

Formato: capacità 750 mL in bottiglia Albeisa da 575 gr.
Chiusura tappo in sughero naturale garantito "TCA free" grazie alla tecnologia NDtech

N° bottiglie: 1270 circa
1^ annata: 2015

