



In etichetta

L'arpa,
armonia sottile
tra memoria e
contemporaneità

La finezza del Nebbiolo incontra la dolcezza di La Morra

Barolo DOCG del Comune di La Morra

- Cru/MGA:** Annunziata e Boiolo nel comune di La Morra
Vitigno: Nebbiolo 100%
Altitudine: 300 metri slm
Esposizione: Est
Suolo: limoso-argilloso, poco calcareo, originato dalle Marne di Sant'Agata Fossili laminate
- 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 intenso, dai riflessi aranciati
Profumo: sentori balsamici bilanciati da aromi di piccoli frutti rossi e di violetta
Gusto: il gusto è ricco e mediamente austero, con note di viola e marasca che ritornano nel retrogusto
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: 3500 / 4000
1ª annata: 2018

