

Barolo

Barolo DOCG 2013

[Agricola Gian Piero Marrone](#)

Il Barolo DOCG di Agricola Gian Piero Marrone viene prodotto con sole uve Nebbiolo, nei pressi del comune La Morra. Questo Barolo è frutto della filosofia vincente dell'azienda che mira alla produzione di vini sempre migliori, ed infatti questo è un vino che ti ricambia con sensazioni uniche, sensazioni che cambiano sorso dopo sorso, anno dopo anno, per far diventare ancora più belli i momenti belli della vita.

CARATTERISTICHE

Tip Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Barolo

Denominazione DOCG

Annata 2013

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Piemonte

Localizzazione La Morra

Vitigno Nebbiolo 100%

Gradazione 13.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Colore granato pieno ed intenso

Gusto Al palato regala suggestioni di cannella e pepe, di noce moscata, vaniglia e talvolta di liquirizia

Profumo Il profumo fruttato e speziato insieme, che ricorda i piccoli frutti di bosco

Abbinamenti Secondi piatti di carni rosse

Temperatura di servizio 18° - 20° C

DATI DI PRODUZIONE

Allevamento Guyot

Epoca vendemmia Metà ottobre

Tipo raccolta Manuale

Vinificazione Pigiadirasatura delle uve e fermentazione a 28°-30° C per circa 15 giorni, con lunga macerazione a contatto con le bucce, per l'estrazione degli antociani e dei tannini

Maturazione Botti grandi di rovere per minimo 24 mesi