

# 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

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Barolo
<b>Denominazione</b>	DOCG
<b>Annata</b>	2013
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Piemonte
<b>Localizzazione</b>	La Morra
<b>Vitigno</b>	Nebbiolo 100%
<b>Gradazione</b>	13.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Colore granato pieno ed intenso
<b>Gusto</b>	Al palato regala suggestioni di cannella e pepe, di noce moscata, vaniglia e talvolta di liquirizia
<b>Profumo</b>	Il profumo fruttato e speziato insieme, che ricorda i piccoli frutti di bosco
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di carni rosse
<b>Temperatura di servizio</b>	18° - 20° C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Epoca vendemmia</b>	Metà ottobre
<b>Tipo raccolta</b>	Manuale
<b>Vinificazione</b>	Pigiadiraspatura 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
<b>Maturazione</b>	Botti grandi di rovere per minimo 24 mesi