

Aculei

Barolo DOCG 2012

La Biòca

Il vino Aculei de La Biòca è un Barolo DOCG prodotto con sole uve Nebbiolo, nei pressi del comune di Castagni, in Piemonte. Il Nebbiolo è il Re delle Langhe, l'uva con fama mondiale per i vini longevi, ricchi ed unici. Il Nebbiolo è proprio la varietà di uva che permette di «leggere e tradurre» tutte le diversità dei nostri terroir. "Aculei", nome del vino, è ispirato alla difesa del riccio - il nostro simbolo, la sua «corazza» che lo rende imbattibile e lo salva dai predatori.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Barolo

Denominazione DOCG

Annata 2012

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Piemonte

Localizzazione Castagni

Vitigno Nebbiolo 100%

Gradazione 13.50 % vol.

Zuccheri 0.4 g/l g/l

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Colore rosso granato chiaro ed elegante

Gusto Al palato è potente e di buon corpo, rivela un sorso deciso e di ottima persistenza.

Profumo Al naso, regala un bouquet olfattivo composto da sentori di frutta rossa surmatura e a confettura, cui si aggiungono richiami al caffè tostato, alle spezie dolci e alle erbe grigliate

Abbinamenti Secondi piatti di carni rosse

DATI DI PRODUZIONE

Epoca vendemmia Ottobre

Vinificazione Pigiatura e macerazione a freddo per 3 giorni. Vinificazione in vasca d'acciaio termocontrol- lata per 7 giorni con follature e délestage regolari. Macerazione post-fermentativa per 20 giorni, in vasca d'acciaio inox

Maturazione 22 mesi in tonneau (500 l) di rovere francese e barrique (300 l) di rovere misto