Barolo
La Volta

DOCG

Le vecchie viti del vigneto nella menzione La Volta regalano all'omonimo Barolo corpo e intensità suadente. Godibile da subito, col tempo esprime al meglio tutto il suo potenziale. Un vino da lungo invecchiamento.

Denominazione: Barolo La volta D.O.C.G.

Vigneti: Nel comune di Barolo

Varietà: 100% Nebbiolo

Epoca di vendemmia: Metà di ottobre.

Terreno: Il territorio rientra nella MGA La Volta. Terreno leggermente meno argilloso con esposizione sud ovest.

Vinificazione: Pigiadiraspatura, fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata per circa 3 settimane. Pressatura soffice, dopo il primo travaso si sviluppa naturalmente la fermentazione malolattica.
Dopo un paio di mesi comincia l'affinamento in botte per 36 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Il colore è rosso granato con riflessi rubini. Il profumo è intenso con ampio ventaglio di sensazioni di frutti maturi come prugna e mora ed infine un'armonia di spezie. Il gusto è robusto, caldo, pieno, vellutato, non troppo persistente, mai invasivo con evidenti note di tabacco e caffè.

Stra

Azienda Agricola Stra

Loc. Ciocchini 5 - 12060 Novello (CN) - Italy
Tel. +39 0173 731214 - info@aziendaagricolastra.it - www.aziendaagricolastra.it