



ACQUISTATO IL .....

Barolo DOCG 2017

2017

## Un Barolo elegante, complesso e straordinariamente persistente



*Svinando*

Il Barolo DOCG 2017 di Castellengo rappresenta un'interpretazione autentica dell'eccellenza delle Langhe. Dal suo intenso colore rosso con riflessi granati, si apre un bouquet ampio e complesso: sentori di mora e frutti rossi maturi si fondono con eleganti note speziate e accenni balsamici. Al palato si distingue per la sua intensità e armonia, avvolgendo con una struttura ricca e persistente. Un vino di grande carattere, ideale per accompagnare piatti importanti e meditazioni enogastronomiche. Perfetto per chi cerca il fascino di un classico senza tempo.

Questo marchio si contraddistingue per la sua forte passione per la viticoltura e l'impegno nella creazione di vini di alta qualità, facili da bere e apprezzare. Dall'inizio, la missione di Castellengo è stata quella di combinare metodi di produzione all'avanguardia con il rispetto per la terra e le sue uve, al fine di offrire esperienze enologiche autentiche e memorabili. Così si impegna a portare sulle tavole degli amanti del vino prodotti che esprimono il vero spirito dell'astigiano, celebrando la bellezza e la complessità dei suoi vitigni.

### La Vigna

**Terreno** Calcareo, argilloso a componente silicea

**Esposizione** Sud, Sud-Est

**Allevamento** Guyot

**Densità imp.** 4000

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Piemonte

**Uve** Nebbiolo 100%

**Gradazione** 14% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** entro 10 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** Macerazione delle bucce in vinificatori di acciaio automatici a temperatura controllata con ripetuti rimontaggi e ossigenazioni fino alla completa trasformazione degli zuccheri in alcool. A seguire, svinatura e sosta con le fecce fini per favorire lo svolgimento della fermentazione malolattica.

**Sensazioni** Colore rosso intenso con riflessi granati. Al naso è ampio, avvolgente e complesso con sentori di mora e frutti rossi maturi accompagnati da note speziate e balsamiche. In bocca si presenta intenso, armonico, avvolgente e persistente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Impres

customer.service@svinando.com · 011-19467821