

# Barolo

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
DEL COMUNE DI LA MORRA

*Questo vino viene prodotto dall'assemblaggio di uve provenienti da diversi vigneti. Tutti siti all'interno del comune di La Morra.*

**Denominazione:** Barolo D.O.C.G.

**Area di produzione:** Comune di La Morra

**Vitigno:** Nebbiolo

**Terreno:** argilloso, calcareo

**Esposizione:** sud, sud-est, sud-ovest

**Ceppi per ettaro:** 4.000

**Tipo di allevamento:** guyot

**Vendemmia:** ottobre

**Vinificazione:** L'uva appena raccolta e selezionata in vigna viene trasportata in cantina dove viene rapidamente diraspata, pigiata soffocemente e mandata nelle botti termocondizionate per la fermentazione. Essa avviene a temperatura controllata tra i 25° - 27° per circa 8/12 giorni durante i quali vengono effettuati rimontaggi periodici in modo da estrarre dalle bucce il colore e tutti gli oligoelementi contenuti nelle bucce stesse. Quando tutto lo zucchero si è trasformato in alcol il vino viene svinato e travasato nelle stesse botti termocondizionate ad una temperatura di circa 20° permettendo così l'avvio spontaneo della fermentazione malolattica.

**Affinamento:** L'affinamento avviene in botti di legno di rovere di varie dimensioni, dai 20 ai 60 hl.

**Note di degustazione:** Colore rosso rubino con riflessi aranciati. Profumo intenso etereo e gradevole con note floreali, fruttate e con sentori di spezie e rovere. Sapore pieno, elegante e austero di buon corpo e con tannini morbidi e avvolgenti.

**Abbinamenti:** Si abbina perfettamente alle paste all'uovo e ai classici ravioli di carne, alle pietanze di carni rosse, bolliti e brasati. È compagno ideale della selvaggina e di tutti formaggi a pasta dura stagionati.

**Temperatura di servizio:** Compresa tra 18°-20° C, si consiglia di stappare la bottiglia con almeno mezz'ora di anticipo.

**Durata del vino:** 10/15 anni, conservare al buio in un luogo fresco e asciutto.

**Temperatura di conservazione:** 10°-15°C evitando bruschi sbalzi di temperatura.



**AZIENDA VITIVINICOLA VEGLIO ANGELO di Veglio Franco**

Fraz. Annunziata Gancia, 111/B - 12064 La Morra (CN) Italia - Tel. +39 0173 50813 - Mob. +39 338 5248731  
www.veglioangelo.it - info@veglioangelo.it