



BAROLO DOCG

Categoria	Vino fermo rosso
Vitigni	100% Nebbiolo
Alcol in etichetta	14,00% vol.
Caratteristiche organolettiche	<u>Colore</u>: rosso rubino intenso, con sfumature violacee <u>Profumo</u>: intenso e persistente, di frutta rossa (ciliegie e mirtilli) ed erbe aromatiche <u>Sapore</u>: di corpo, persistente, con tannini gradevoli, equilibrato.
Metodo di vinificazione	Vinificazione in rosso tradizionale in acciaio, a temperatura controllata e con frequenti rimontaggi, per garantire ottima estrazione del colore e buona corposità. Fermentazione malolattica portata a termine entro la primavera successiva alla vendemmia ed affinamento in acciaio, fino al momento dell'imbottigliamento.



Rosa Massolino S.R.L. | Via Amedeo Avogadro 12/A | 10121 | Torino | info@rosamassolino.com | www.rosamassolino.com | +39 3892471623

*L'attività Rosa Massolino S.r.l. si occupa di esportare nei principali mercati mondiali vini e bevande alcoliche prodotte in Italia.
Grazie al Finanziamento dell'Unione Europea - Next Generation EU è stato possibile assumere personale qualificato ed acquistare tutto l'occorrente per avviare l'attività d'impresa.

