



BAROLO **"ORNATO"** **D.O.C.G.**

VARIETA':
NEBBIOLO 100%

VIGNETI:

Da un'accurata, ma piccola selezione di uve Nebbiolo dei vigneti della Cascina Ornato di proprietà della nostra Famiglia a Serralunga d'Alba, una delle zone storicamente più prestigiose dell'intero territorio del Barolo, apprezzata per la produzione di Barolo di grande mascolinità, struttura, freschezza e longevità.

VINIFICAZIONE:

In acciaio, a temperature piuttosto alte.
Macerazione sulle bucce per circa 30 giorni.

AFFINAMENTO:

In botti di rovere francese e di Slavonia per circa 30 mesi e una piccola parte in barriques.

NOTE:

Il primo "Cru" di Barolo prodotto dalla nostra Famiglia per la prima volta nel 1985.

Potenza, struttura, concentrazione, tannini persistenti, di lunghissima vita. Prodotto in piccole quantità ogni anno.

