

LODALI

DAL 1939

Barbaresco DOCG Giacone Lorens



ZONA DI PRODUZIONE Le uve provengono esclusivamente da vigneti di proprietà, ubicati nel comune di Treiso

UVE Nebbiolo 100%, diradate all'invaiaitura

VENDEMMIA Manuale, in cassette

TECNICA DI VINIFICAZIONE Pigia-diraspatura, fermentazione alcolica a temperatura controllata per circa 25 giorni in cemento, macerazione a cappello sommerso per circa altri 25 giorni

AFFINAMENTO In botti di rovere austriaco da 25hl e 12 mesi in bottiglia

COLORE Rosso granato intenso

PROFUMO Di grande complessità e finezza, con evidenti note eleganti di prugna matura, di rosa e viola ben armonizzate tra loro

GUSTO Pieno, riccamente strutturato ed armonico, di lunga persistenza gusto-olfattiva

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Selvaggina, preparazioni con tartufi e formaggi stagionati

PER UNA DEGUSTAZIONE OTTIMALE Servire alla temperatura di 14/16°C

Azienda Agricola Lodali Walter

Viale Rimembranza, 5 - 12050 Treiso (CN) Italia
Tel/Fax: +39.0173.638109 - lodali@lodali.it - www.lodali.it