



La Patareina
La Terra, le Vigne, il Vino

Barolo

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

“Cico Pinen”

Varietà 100% Nebbiolo

Resa per ettaro 80 q.li/Ha

Vendemmia manuale in ceste

Produzione/Vinificazione I grappoli vengono raccolti manualmente e disposti delicatamente in piccole ceste, con accurata selezione delle uve nel vigneto.

Successivamente si procede alla pressatura delle uve che vengono scaricate manualmente all'interno di una macchina per diraspare il grappolo e pigiarlo parzialmente.

Il moscato ottenuto, viene trasferito in vasca a temperatura controllata, dove inizia il processo di fermentazione per un periodo di 14-15 giorni alla temperatura di 28°C.

Sugue la maturazione in prestigiose botti di rovere per un periodo di 24 mesi e in bottiglia per almeno 12 mesi prima della vendita.

Alcool 14%

Estratto secco netto 22 g/l

Acidità totale 4,5 g/l

Note degustative:

Colore: rosso rubino con riflessi granati.

Profumi: classico Barolo con note minerali e floreali. Buona complessità con note di legno.

Gusto: complesso e ben bilanciato, note speziate, frutti rossi e mineralità.

Questo vino è etereo, floreale e persistente, con finale persistente e armonioso.

Food pairings:

Questo vino è il re dei tradizionali piatti piemontesi:

carne cruda con tartufo d'Alba, brasato al barolo con patate.

Temperatura di servizio: 18/20 °C

Zona di produzione: Barolo, Castiglione Falletto, Cherasco, Diano d'Alba, Grinzane Cavour, La Morra, Monforte d'Alba, Novello, Serralunga, Verduno, Roddi.

I VIGNETI

Localizzazione: Piemonte - Italy

Terreno: calcareo

Altitudine: 299 m slm

Sistema di allevamento: Guyot

Vendemmia: Ottobre



CONSORZIO DI TUTELA
BAROLO BARBADESCO
ALBA LANGHI E ROERO

