



## BAROLO DOCG PAIAGALLO

**Vitigno:** Nebbiolo

**Comune dei vigneti:** Barolo

**Menzione geografica:** Paiagallo

**Età media delle piante:** 30 anni

**Esposizione del vigneto:** sud, sud-ovest

**Composizione del terreno:** argilloso

**Altitudine media della vigna:** 380 mslm

**Resa per ettaro:** 65 q/ha

**Epoca di vendemmia:** Metà, fine ottobre, raccolta manuale.

**Vinificazione:** Diraspa-pigiatura - Fermentazione controllata a temperatura controllata di 28°C - durata media macerazione: circa 20 giorni - Fermentazione malolattica in Novembre, acciaio - Affinamento di circa 24 mesi in botti di rovere Francese e Slavonia di dimensioni variabili fino a 35 hl, di età variabile dal nuovo a 10 anni - Minimo 10 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

**Caratteristiche del vino:** Profumo ricco di frutta a bacca nera: ciliegia, mora, con netti sentori di spezie come la cannella e il pepe nero. Presenta tannini morbidi e dolci.. Durata del vino di oltre 20 anni.

**Nota del produttore:** Raccomandato con formaggi ben stagionati, agnello, carni saporite e piatti con tartufo

**Alc.:** 14.50% by Vol

**Temperatura a cui degustarlo:** 18-20°C

**Vine:** Nebbiolo

**Town of vineyards:** Barolo

**Geographical mention:** Paiagallo

**Average age of plant:** 30 years old

**Exposure of the vineyard:** south, south-west

**Soil:** clay

**Average altitude of the Variety:** 380 mslm

**Yield:** 65 q/ha

**Harvest:** Mid, late October, manual harvest.

**Vinification:** Pressing - Fermentation with controlled temperature of 28 °C - Average duration of maceration: 20 days - Malolactic fermentation in November, steel - Aging; medium 24 months in Slavonian and French oak, dimension 35 hl, ranging in age from new to 10 years. Minimum 10 months in bottle before to sell.

**Features of the wine:** The aroma is rich black berry fruit: cherry, blackberry, with clear scent of spices such as cinnamon and black pepper. Soft and sweet tannins  
Longevity over 20 years.

**Notes by Broccardo Wine Cellar:** We recommend it with aged cheeses, lamb, savory red meats and truffle

**Alc.:** 14.50% by Vol.

**Serving Temperature:** 18°-20°Celsius

**Rebsorte:** Nebbiolo

**Lage der Weinberge:** Barolo

**Geographical mention:** Paiagallo

**Mittleres Alter der Rebstöcke:** 30 Jahre

**Ausrichtung der Weinberge:** Süden, Süd-Westen

**Bodenbeschaffenheit:** Ton

**Mittlere Höhenlage der Weinberge:** 380 m ü.d.M.

**Ertrag pro Hektar:** 65 q/ha

**Weinlese:** Mitte- Ende Oktober, von Hand.

**Vinifikation:** Abbeeren-Keltern - Kontrollierte Gärung unter Temperaturkontrolle bei 28°C - Mazerationsdauer: etwa 20 Tage - Biologischer Säureabbau im November, Stahl - Ausbau für etwa 24 Monate in französischen und slawonischen Eichenfässern in Größen bis zu 35 hl verschiedenen Alters von neu bis zu 10 Jahren - Flaschenreifung mindestens 10 Monate vor dem Verkauf.

**Organoleptische Eigenschaften:** Parfüm reichen schwarzen  
**Beerenfrucht:** Kirsche, Brombeere, mit klarem Hauch von Gewürzen wie Zimt und schwarzem Pfeffer. Zeigt weiche Tannine und süß. Lagerfähigkeit des Weines länger als 20 Jahre.

**Anmerkung des Herstellers:** Empfohlen werden mit reifem Käse, Lamm, schmackhaftes Fleisch und Gerichte mit Trüffeln

**Alkoholgehalt:** 14.50 Vol.%

**Empfohlene Trinktemperatur:** 18°-20°C