



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