



BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

PIANGALARDO

“Sovrano Indiscusso,”

- .. Regione: Piemonte
- .. Uvaggio: Nebbiolo 100%
- .. Alcol: 14%



- .. Affinamento: Barrique
- .. Temperatura di Servizio: 16-18 °C
- .. Calice suggerito: Ballon

“Il Re dei vini”. Questo bellissimo Barolo nasce dal terroir di Monforte d’Alba, da un piccolo vigneto antico riportato a nuova vita. Prodotto solo nelle migliori annate, in edizione limitata.

Una lenta macerazione in tini di acciaio precede la fermentazione malolattica. L’affinamento prosegue per 12 mesi in barriques di rovere francese, per continuare poi per ulteriori 18 mesi in botte grande, e infine concludersi con un altro anno in bottiglia.

Di grande struttura, caldo, armonioso, seduce con tanini setosi e squisitamente morbidi. Scalda e riempie il palato con la sua personalità, delizia con fiori, rose, frutta matura, spezie e liquirizia, lasciando dietro di sé una perfetta, iridescente persistenza.



Riconoscimenti e Premi

Il Gambero Rosso: 2 Bicchieri
Il Golosario: Top wine
Vini Buoni D’Italia: 4 Stars