

## Barolo La Morra DOCG

Connubio perfetto tra potenza ed eleganza in un rincorrersi di sentori dolci e delicati di violetta e rosa appassita, con refoli balsamici e tocchi speziati.

**Vitigno:** Nebbiolo 100%

**Vigneti:** in La Morra

**Giacitura:** collinare, con esposizioni a sud-est e sud-ovest a 250-300 m s.l.m.

**Terreno:** calcareo-argilloso-sabbioso

**Resa ad ha:** 50 hl.

**Età media dei vigneti:** 5-10 anni

**Densità/ha:** 3800 ceppi

**Produzione annua:** 8.000 bottiglie

**Vinificazione:** macerazione tradizionale a temperatura controllata in vasche di cemento

**Affinamento:** in botti di rovere di Slavonia, quindi in acciaio

**Grado alcolico:** 14 - 14,5%

**Acidità:** 5,4 - 5,6 g/l.

**Longevità:** 12 anni

**Descrizione:** colore rosso granato tenue con riflessi rubini. Al naso offre sentori di rosa selvatica, viola e ginestra. In bocca dominano prugna, fragola, fico rosso e carruba, supportati da note dolci di spezie e liquirizia. Fresco, delicato, floreale abbina una struttura tannica dolce e piacevole ad una vena acida presente, ma ben integrata nel corpo del vino. Ottima persistenza la finale.

**Abbinamenti consigliati:** è eccellente con selvaggina, carni rosse brasate, formaggi stagionati e piatti serviti con il tartufo bianco

