



## Barolo Vecchia Storia DOCG

**Uve**  
100% Nebbiolo

**Vigneto**  
Le uve sono prodotte da vigneti di collina a 300/350 m sul livello del mare.  
Sistema di allevamento Guyot, terreno argilloso-calcareo.  
Vendemmia manuale, preceduta dal diradamento estivo dei grappoli in eccesso.

**Vinificazione**  
Macerazione a contatto con le bucce per 15 giorni con brevi e morbidi rimontaggi sulla buccia del cappello. Il vino matura per 3 anni in botte grande di rovere.

**Gradazione alcolica**  
14 % vol.

**Caratteristiche**  
Colore: granato intenso.  
Profumo: aromi di violetta, ciliegia e liquirizia.  
Sapore: Secco con tannino setoso, ben equilibrato ed elegante

**Abbinamenti**  
Stinco di manzo al forno, tagliata di vitello brasata, agnello al forno.

**Servire alla temperatura: 18 - 20 °C.**