

BAROLO DOCG

del Comune di Monforte d'Alba

I vigneti da cui proviene il Barolo DOCG iCOLLIROSSI si estendono su una superficie di 5 ettari intorno alla rinomata cittadina piemontese di Monforte d'Alba. Ottenuto da uve Nebbiolo al 100%, è un vino ricco, ampio e avvolgente con buona persistenza nel finale, che mostra un connubio unico di eleganza e potenza, ma allo stesso tempo delicato e molto profumato.



AREA DI PRODUZIONE:	Monforte d'Alba, Cuneo, Piemonte
UVAGGIO:	Nebbiolo
VINIFICAZIONE:	Pigiatura soffice con diraspatura, fermentazione controllata con macerazione per una decina di giorni sulle bucce. Affinamento in legno per 24/30 mesi e poi in bottiglia prima di essere messo in commercio.
COLORE:	Colore granato con cenni aranciati durante l'invecchiamento
PROFUMO:	Dai profumi eleganti con note di frutta rossa matura, amarena, ribes rosso e mirtillo, tocco di tabacco e cannella nel finale
SAPORE:	Ricco, ampio e avvolgente, buona persistenza nel finale
ABBINAMENTI:	Ottimo da abbinare ai piatti della cucina tradizionale piemontese come la battuta di vitello con tartufo, ma anche con selvaggina in umido e formaggi stagionati. Ottimo come fine cena abbinato a cioccolato fondente
ALCOOL:	14% vol.

RICONOSCIMENTI

ANNATA 2016

- Berliner Wine Trophy: Gold
- Asia Wine Trophy: Gold
- Mundus Vini: Silver
- James Suckling: 93 pt.

ANNATA 2017

- Asia Wine Trophy: Gold
- James Suckling: 92 pt.

ANNATA 2018

- Berliner Wine Trophy: Gold
- James Suckling: 91 pt.

ANNATA 2019

- Berliner Wine Trophy: Gold
- James Suckling: 91 pt.

ANNATA 2020

- Berliner Wine Trophy: Gold
- Mundus Vini: Gold
- James Suckling: 93 pt
- Wine Enthusiat: 90 pt.