

CARLO REVELLO & FIGLI



# Barolo



**Varietà:** 100% nebbiolo, vendemmia seconda metà di ottobre



**Vigneto:** produzione di circa 60 q.li/Ha di uva, provenienti dai cru: Manocino (Serralunga d'Alba) e bricco Manescotto e Annunziata (La Morra)



**Vinificazione:** tempo di fermentazione e macerazione in vinificatori verticali di circa 3 settimane, anche la fermentazione malolattica avviene in vasche d'acciaio



**Affinamento:** misto tra barriques di 2°-3° passaggio e botti grandi da 15 o 25 hl per 24 mesi prima dell'imbottigliamento



**Profilo sensoriale:** colore rosso tendente al granato, al palato sentori di ciliegia e violette ma anche sentori terrosi. I tannini setosi donano eleganza e struttura al vino.



**Temperatura di servizio:** 16-18° C



**Abbinamento:** vino adatto ad accompagnare piatti di selvaggina, formaggi stagionati o semplicemente un buon libro

Az. Agr. Carlo Revello & Figli – Fraz. Santa Maria – borgata Serra dei Turchi 96/A 12064 La Morra (CN) Italy



+393347190444



[info@carlorevello.com](mailto:info@carlorevello.com)



@carlorevelloefigli