

CARLO REVELLO & FIGLI



Barolo Boiolo



Varietà: 100% nebbiolo, vendemmia metà fine ottobre



Vigneto: localizzato nel comune di La Morra, ha una resa di 60q /Ha e si trova a 400- 420 m slm.



Vinificazione: fermentazione spontanea a contatto con le bucce in vasche d'acciaio per circa tre settimane.



Affinamento: 24 mesi in botte grande.



Profilo sensoriale: colore rosso rubino con riflessi granati, aromi di ciliegia rossa, menta e buccia d'arancia. Tannino ben integrato che dona un lungo finale.



Temperatura di servizio: 16-18° C



Abbinamento: adatto ad accompagnare piatti di selvaggina ma anche ottimo con il maiale, l'agnello e i formaggi stagionati.

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



+393347190444



info@carlorevello.com



@carlorevelloefigli