

CARLO REVELLO & FIGLI



Barolo Giachini



Varietà: 100% nebbiolo, vendemmia metà-fine ottobre



Vigneto: localizzato nel comune di La Morra, ha una resa di circa 55 - 60 q.li/Ha di uva e poggia su un terreno di tipo calcareo argilloso



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



Affinamento: 24 mesi in legno



Profilo sensoriale: colore rosso rubino con riflessi granati, aromi di frutta e nocciolati. Tannini decisi e sapidi con un finale leggermente minerale.



Temperatura di servizio: 16-18° C



Abbinamento: Vino adatto ad accompagnare secondi di selvaggina, ottimo anche con i formaggi.

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



+393347190444



info@carlovello.com



@carlovelloefigli