

Palás

Barolo DOCG

VITIGNO

nebbiolo

SUOLO

Verduno, La Morra. I terreni di La Morra e Verduno, di origine Tortoniana, sono caratterizzati da una maggiore presenza di limo e sabbia

ESPOSIZIONE VIGNE

principalmente esposizioni ad est, sud-est

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

VENDEMMIA

raccolta manuale

VINIFICAZIONE

in vasche d'acciaio. 13 / 14 giorni di macerazione a contatto con le bucce e bagnatura soffice del cappello con il sistema "a doccia" ad una temperatura compresa tra i 32 e 27 °C. Fermentazione malolattica in acciaio minimo 3 anni, matura per 24 mesi in botte grande prima dell'affinamento in bottiglia

AFFINAMENTO

rosso granato con riflessi brillanti

COLORE

PROFUMO

etereo, balsamico e complesso. Note di piccoli frutti, liquirizia e tabacco

GUSTO

ampio, armonico e aristocratico con tannini setosi ben integrati alla struttura

TEMPERATURA DI SERVIZIO

17-18 °C

ABBINAMENTI

agnolotti al sugo di arrosto, brasato, agnello

FORMATI

0,750 L

CHIUSURA

sughero

