



# CASA BARICALINO

WINERY AND HOSPITALITY



## I NOSTRI ROSSI

### BAROLO D.O.C.G.

**Vino:** Barolo D.O.C.G.

**Uve:** 100% nebbiolo michet

**Zona di produzione:** Novello

**Tipo di allevamento:** guyot

**Terreno:** ricco di argilla

**Altitudine:** 400 mt.s.l.m

**Raccolto:** metà ottobre

**Resa:** 80 ql/ha

**Vinificazione:** macerazione delle bucce in vasca inox, 15 giorni a temperatura controllata.

**Affinamento:** botte di rovere di piccola capacità per 24 mesi e 12 mesi in bottiglia.

**Caratteristiche organolettiche:** ricco di struttura, pieno e robusto, dal colore rosso rubino con riflessi granati. Profumo intenso con sentori di spezie e sottobosco.

**Coltivazione:** lotta integrata a basso impatto ambientale.



Casa Baricalino – Cantina e Ospitalità

Località Baricalino 7 – 12060 Novello (CN)

Email: [info@casabaricalino.com](mailto:info@casabaricalino.com) Tel: +39 3383929138