

B A R O L O 1 9 6 7

BAROLO  
DOC



Nebbiolo



Serralunga d'Alba



Alto contenuto di marne grige e sabbie



300-400 asl



Sud, sud-ovest



Sistema: guyot  
4.400-5.000 ceppi/ha



Prima, seconda decade  
di Ottobre



14 % vol



17-18 °C



0,75 L

## NOTE TECNICHE

**Vinificazione:** la fermentazione è tradizionale: medio-lunga (15 giorni) in vasche in acciaio inox a temperatura controllata (30-31 ° C). Il mosto poi rimane in contatto con le bucce per ulteriori 15 giorni per ottimizzare l'estrazione delle sostanze polifenoliche e contribuire ad avviare la successiva fermentazione malolattica.

**Affinamento:** un anno in barriques da Allier e due anni in botti di rovere sempre da Allier (2000 lt). Dopo una

chiarificazione, il vino viene imbottigliato per un ulteriore periodo di maturazione nella bottiglia, la lunghezza dipende dalle caratteristiche delle annate, ma non meno di 12 mesi.

**Shelf-life:** Il vino raggiungerà il suo picco 6-8 anni dopo la raccolta, ma la sua vita può variare notevolmente a seconda dell'annata.

## NOTE ORGANOLETTICHE

Profumi intensi e abbondanti e buona struttura, con un tannino

morbido, ben bilanciato con l'acidità. Il colore è ancora brillante con una piacevole ombra arancione.

## ABBINAMENTI

Ideale con grandi piatti di carne rossa e formaggi medi o maturi, può anche fare per una piacevole compagnia dopo cena.



B A R O L O 1 9 6 7

BAROLO  
DOC



Nebbiolo



Serralunga d'Alba



High content of limestone  
and grey marl alternating  
with sand



300-400 asl



South, south-west



System: guyot  
4.400-5.000 plants/ha



I-II ten-days  
of October



14 % vol



17-18 °C



0,75 L

#### TECHNICAL NOTES

**Vinification:** the fermentation is traditional: medium-long (15 days) in stainless steel vats with a floating cap at a controlled temperature (30-31° C). The must then stays in contact with the skins for further 15 days to optimize the extraction of the polyphenolic substances and help start the subsequent malolactic fermentation.

**Ageing:** one year in barriques from Allier and two year in oak casks still from Allier (2000 lt). After a soft clarification, the wine is bottled for a further

period of maturation in the bottle, the length depends from the characteristics of the vintages, but never less than 12 months. **Shelf-life:** The wine will reach its peak 6-8 years after the harvest, but its life can vary considerably depending on the vintage.

#### TASTING NOTES

Intense, ample fragrances and good structure, with a soft tannin, well balanced with acidity. The color is still brilliant with a nice orange shade.

#### PAIRINGS

Ideal with big red meat dishes and medium or mature cheeses, it can also make for pleasant after-dinner company.

