



Barolo

Barolo DOCG 2013

[Agricola Gian Piero Marrone](#)

Il Barolo DOCG di Agricola Gian Piero Marrone viene prodotto con sole uve Nebbiolo, nei pressi del comune La Morra. Questo Barolo è frutto della filosofia vincente dell'azienda che mira alla produzione di vini sempre migliori, ed infatti questo è un vino che ti ricambia con sensazioni uniche, sensazioni che cambiano sorso dopo sorso, anno dopo anno, per far diventare ancora più belli i momenti belli della vita.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Barolo
Denominazione	DOCG
Annata	2013
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Piemonte
Localizzazione	La Morra
Vitigno	Nebbiolo 100%
Gradazione	13.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Colore granato pieno ed intenso
Gusto	Al palato regala suggestioni di cannella e pepe, di noce moscata, vaniglia e talvolta di liquirizia
Profumo	Il profumo fruttato e speziato insieme, che ricorda i piccoli frutti di bosco
Abbinamenti	Secondi piatti di carni rosse
Temperatura di servizio	18° - 20° C

DATI DI PRODUZIONE

Allevamento	Guyot
Epoca vendemmia	Metà ottobre
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	Pigiadiraspatura delle uve e fermentazione a 28°-30° C per circa 15 giorni, con lunga macerazione a contatto con le bucce, per l'estrazione degli antociani e dei tannini
Maturazione	Botti grandi di rovere per minimo 24 mesi