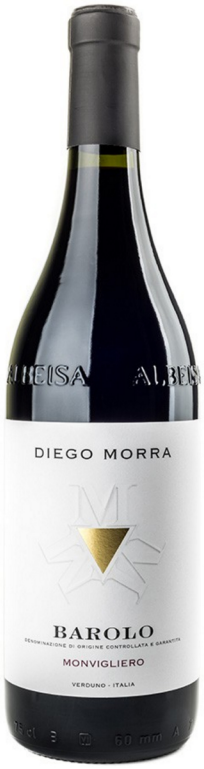
DIEGO MORRA

BAROLO “MONVIGLIERO”



Denominazione: Barolo D.O.C.G. Monvigliero

Vitigno: Nebbiolo

Ubicazione vigneto: comuni di Verduno

Resa per ettaro: 70q. /ettaro

Epoca di raccolta: prima decade di ottobre

Vinificazione: Cru storico del Barolo, le uve di questa selezione hanno dato origine fin dai tempi di nonno domenico le migliori produzioni aziendali. Una resa volutamente bassa ed un'esposizione generosa rendono questo vino unico nel suo genere.

Caratteristiche organolettiche: In un percorso sensoriale che dal naso porta alla bocca si attraversano le equilibrate e leggere sfumature del rosso per passare ai sentori di rosa, di frutta matura, di spezie fini e leggere, talvolta di tabacco, per poi aprirsi in un caldo abbraccio giustamente tannico a completare quelle sensazioni che solo un grande vino può donare.

Abbinamenti: la gentilezza e il garbo con cui questo vino accompagna i secondi di carne o i formaggi stagionati suggerisce un accostamento tanto stravagante quanto naturale: sorseggiato a fine pasto con tocchetti di cioccolato fondente diventa il sigillo di un ottimo pasto di Langa.