

# Barolo DOCG “Costareto”

Il Barolo è definito il re dei vini e il vino dei re, fa parte dei vini piemontesi più famosi tutto il mondo. Il Barolo Aresca è prodotto secondo un disciplinare che prevede lunghe macerazioni sulle bucce e maturazione in botte di legno grande. Un Vino Barolo di rara eleganza con profumi ampi e intensi e di grande struttura, che può invecchiare in cantina per anni ma già godibile dopo pochi mesi dal rilascio.

Vitigno: 100% Nebbiolo

Vigneti: esposizione sud, sud-est e sud-ovest.

Terreno calcareo con componente argillo-limoso.

Resa di uva per ettaro di 8 ton/ettaro. Vendemmia manuale.

Vinificazione: macerazione sulle bucce per circa 20 giorni e fermentazione a temperatura controllata a 30-32 C°. Maturazione in botti grandi di legno per 2 anni e per almeno 6 mesi in bottiglia prima della vendita.

Note di degustazione: rosso intenso con riflessi granata. Il profumo è ampio, avvolgente e complesso con sentori frutti rossi accompagnati da note speziate e balsamiche. Il gusto è armonico, avvolgente e dai tannini setosi.

Abbinamenti: ideale con selvaggina e brasati. Ottimo come vino da meditazione.

