



Tipologia : *Barolo D.O.C.G. 2011*

*Denominazione di Origine Controllata e garantita*

Regione : *Piemonte*

Uve : *Barolo (100%)*

Gradazione alcolica : *14,50% vol.*

Zuccheri: *inferiore a 2 g/l;*

Temperatura di servizio: *18 – 20° C;*

*L'uva maturata e' stata pigiata e posta a fermentare in serbatoio termocondizionato d'acciaio inox per un periodo di 20 giorni a 23-25°*

*la maturazione e' avvenuta per 20 mesi parte in botti rovere francese e parte in barriques .*

Colore : *rosso rubino con lievi riflessi granati*

Olfatto : *Note vellutate di viola , tabacco , spezie .*

Gusto : *caldo avvolgente con tannino morbido lungo e persistente .*

Abbinamento : *arrosti , selvaggina , brasati , stracotti e formaggi ben stagionati .*

### **Cantine Giovanni Marolo**

Via Torino, 73 - 14012 Ferrere (Asti)

Tel./Fax 0141 93.41.26

www.vinimarolo.com - e-mail: [vinimarolo@alice.it](mailto:vinimarolo@alice.it)

