Barolo

ROSSO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2021
Formato: 150 cl
Paese: Italia
Vitigno: Nebbiolo
Suolo: Franco-argilloso, sabbioso con marne di Sant'Agata
Estensione del vigneto: 0,64 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 3.500
Età media del vigneto: 45 anni
Produzione media per ha: 80 hl
Vinificazione e affinamento: Vinificato in cemento con oltre trenta giorni di macerazione post-fermentativa, dopo sette mesi in cemento affina per due anni in botti di rovere di Slavonia da 10 e 20 hl.
Solforosa totale: 18 mg/l
Bottiglie prodotte: 2.400

PRODUTTORE

CASCINA FONTANA
Mario Fontana

PERCHÉ

Il Barolo senza solforosa aggiunta è la nuova uscita di Cascina Fontana che va a completare la gamma nata dalla collaborazione con le Triple "A". Un vino nobile che si distingue per la sua raffinata eleganza e per il grande potenziale di invecchiamento. Un rosso fruttato di grande prontezza, dal finale lungo e caratterizzato da una sottile parte agrumata tipica del Cru "Gallinotto" da cui provengono le uve.

QUANDO

Quando c'è qualcosa da festeggiare, ma soprattutto qualcosa da ricordare. Una bottiglia da aprire lentamente, lasciandole spazio nel bicchiere per seguirne l'evoluzione. Il Barolo senza solfiti di Cascina Fontana ha la struttura e l'ampiezza giusta per accompagnare una serata importante, ma anche la libertà espressiva donata da note floreali, fruttate e balsamiche che rendono il sorso sorprendentemente goloso.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it