Barolo Chinato

INFO

Annata: 2019
Formato: 50 cl
Paese: Italia
Regione: Piemonte
Vitigno: Nebbiolo
Suolo: Marnoso (Marne di Sant'Agata)

Estensione del vigneto: 1,5 ha

Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 4.500

Età media del vigneto: 80 anni
Produzione media per ha: 50 hl

Vinificazione e affinamento: Fortificazione del Barolo La Foia con aggiunta di alcol e zucchero e successiva aromatizzazione con venti erbe officinali e spezie, tra cui china calissaia, anice stellato, cordiadolo, legno quassio, finocchio. Affinamento in barrique.
Solforosa totale: 35 mg/L

Bottiglie prodotte: 800

PRODUTTORE

NADIA CURTO
Nadia Curto

PERCHÉ

Il Barolo Chinato di Nadia Curto è un vino rosso fortificato e aromatizzato intenso, ampio e accattivante. In un primo momento prevalgono le spezie dolci e la frutta sotto spirito, per poi cedere il passo a un rinfrescante finale balsamico e alle sfumature più amare della china. Chiude lungo, in una seducente combinazione tra morbidezza e proprietà amaricanti.

QUANDO

Quando organizzate una cena romantica per fare breccia nel cuore della vostra dolce metà, non c'è chiusura migliore dell'intramontabile tortino al cioccolato dal cuore fondente. Accompagnato da un calice di Barolo Chinato di Nadia Curto, sarà capace di ammorbidire anche il cuore della vostra anima gemella.

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

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