Barolo La Foia

ROSSO VECCHIE VIGNE

INFO

Annate: 2020, 2022
Formati: 75 cl, 150 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: Diraspapigiatura, macerazione sulle bucce per 20 giorni e fermentazione spontanea con rimontaggi e follature manuali in vasche di acciaio inox. Affinamento in botti di rovere da 20 e 30 hl per due anni e in bottiglia per uno.

Solforosa totale: 10 mg/l

Bottiglie prodotte: 7.000

PRODUTTORE

PERCHÉ

Il Barolo La Foia di Nadia Curto è un vino rosso intenso, strutturato e pieno. Espressivo già in giovane età, si muove elegante in bocca in una danza tra fiori appassiti, piccoli frutti maturi, liquirizia e cuoio. Il sorso è fresco, ma calorico, giustamente tannico e mai aggressivo. Un Barolo tradizionale di sorprendente prontezza e con un grande divenire.

QUANDO

Sempre! Per un regalo o per un'occasione speciale, per festeggiare o per puro piacere, per cene importanti o

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

NADIA CURTO

Nadia Curto

per far diventare speciale un momento qualsiasi. Il Barolo La Foia di Nadia Curto è un sempreverde, uno di quei vini da tenere a portata di mano, capace di unire la nobiltà del vino alla spensierata convivialità dei momenti di festa e di relax.

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