Barolo La Foia Riserva

ROSSO VECCHIE VIGNE

INFO

Annate: 2016, 2017
Formati: 75 cl, 150 cl
Paese: Italia
Regione: Piemonte
Vitigno: Nebbiolo
Suolo: Marnoso (Marne di Sant'Agata)

Estensione del vigneto: Selezione delle migliori uve

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

Età media del vigneto: 80 anni
Produzione media per ha: 45 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 tre anni e in bottiglia un ulteriore anno.

Solforosa totale: 13 mg/l

Bottiglie prodotte: 2.600

PRODUTTORE

NADIA CURTO

PERCHÉ

Il Barolo La Foia Riserva di Nadia Curto è un vino rosso complesso, robusto e di grande potenza. Caldo, morbido e avvolgente, mentre si muove su tabacco, cuoio, liquirizia ed eucalipto, si mostra teso e vibrante con acidità viva e tannini vellutati. Un concentrato di finezza, ricchezza ed eleganza per un Barolo di grande lunghezza e sorprendente profondità.

QUANDO

Quando la domenica mattina vi svegliate che ancora tutti dormono e vi vien voglia di viziare la vostra famiglia, andate al mercato a comprare ciò che vi manca per cucinare un risotto coi fiocchi. Di ritorno a casa, dopo aver

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

Nadia Curto

messo su il brodo, fate tappa in cantina a prendere una bottiglia di Barolo La Foia Riserva. Va bene coccolare i vostri cari, ma un regalo ogni tanto concedetevelo anche voi.

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

web version on
www.triplea.it