Vignolo

Barolo DOCG 2010

Cavallotto

Il Vignolo di Cavallotto è un Barolo Docg prodotto nelle Langhe, terra di famosi vini ed ottima zona di coltivazione di Nebbiolo. Il vitigno si trova alle porte di Castiglione Falletto, esattamente al centro della zona del Barolo, sulle pendici del Bricco Boschis dove si trova la Tenuta Vitivinicola Cavallotto.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Barolo
Denominazione	DOCG
Annata	2010
Classificazione	Riserva
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Piemonte
Localizzazione	Castiglione Falletto
Vitigno	Nebbiolo 100%
Gradazione	14.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso granato intenso
Gusto	Sapido e di struttura decisa, con tannini energici di eccezionale attitudine all'invecchiamento
Profumo	Note carnose e speziate, con sentori di mora, liquirizia, fava di cacao e un finale floreale etereo
Abbinamenti	Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di crostacei, secondi piatti di pesce, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	18° - 20° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi	Tre bicchieri Gambero rosso 2 bicchieri rossi ;Vitæ AIS 3 Viti ;I vini di Veronelli Super Tre Stelle

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Ovest
Vinificazione	Con lieviti naturali, macerazione a cappello semisommerso di 22 - 38 giorni
Maturazione	Tradizionale in botti di rovere di Slavonia da 4 a 5 anni
Affinamento	1 anno in bottiglia