

LODALI

DAL 1939

Barbaresco Rocche dei 7 fratelli DOCG

Denominazione di Origine Controllata Garantita



Italia, Piemonte

ZONA DI PRODUZIONE: Le uve provengono esclusivamente da vigneti ubicati nel comune di Treiso

UVE: Nebbiolo 100%

VENDEMMIA: Manuale, in cassette

TECNICA DI VINIFICAZIONE: Pigia, diraspatura, macerazione a temperatura controllata per circa 18 giorni

AFFINAMENTO: 18 mesi in botti da 26Hl di rovere di Slavonia e 6 mesi in bottiglia

COLORE: Rosso granata pieno e luminoso

PROFUMO: Ampio e persistente, con note eleganti di fiori secchi e tabacco

GUSTO: Armonico e di grande struttura, pieno e persistente

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Carni, funghi e tartufi, formaggi stagionati

DEGUSTAZIONE: Servire alla temperatura di 16°C

GRADAZIONE: vol. 14%

ALLERGENI: Contiene solfiti

