



Le Clivie

Barolo D.O.C.G.

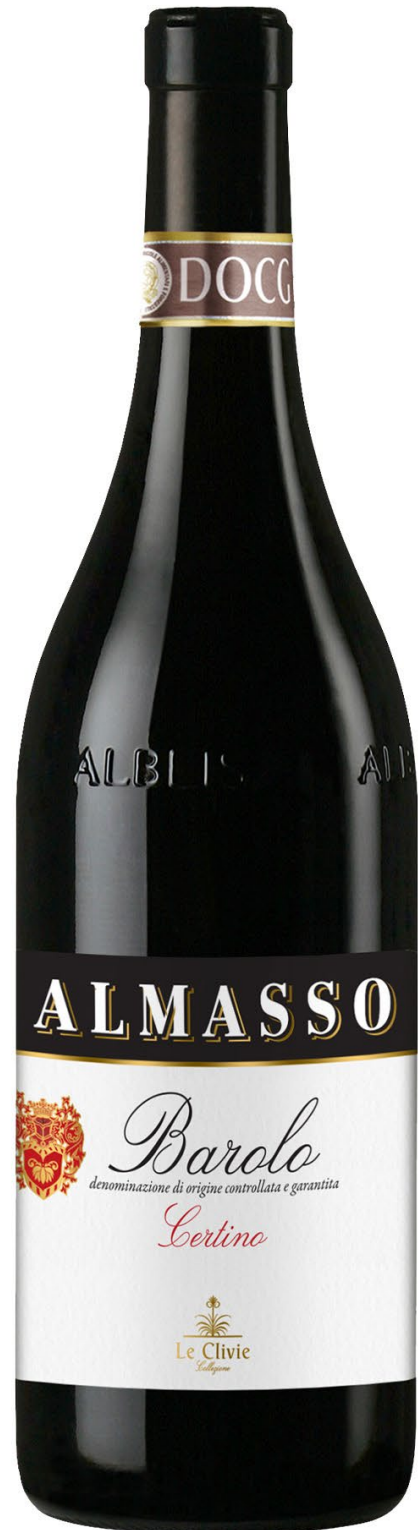
Nobile e di carattere, il Barolo rappresenta l'eccellenza del patrimonio enologico italiano nel mondo.

La leggenda narra che nel 1840 la Marchesa di Barolo Giulia Falletti omaggiò la corte dei Savoia con 325 botti di vino. Da quel momento il Barolo presenziò sulle tavole reali ogni giorno dell'anno.

Vino di grande struttura, con un affinamento di almeno tre anni, di cui diciotto mesi in botti di rovere, il Barolo presenta note olfattive ampie e complesse.

Per una degustazione che si fa esperienza, il Barolo si svela gradualmente, rivelando sentori stratificati.

Emblema di nobiltà ed eccellenza, *vino dei re e re dei vini*, il Barolo D.O.C.G. Le Clivie è un'esperienza in evoluzione, in cui ogni secondo è di valore infinito.



DACASTELLO

Dacastello Vini Pregiati S.R.L. - Via Industria, 17 - 12051 Alba (CN) - ITALIA
Tel. +39 0173 509748 info@dacastellovini.com - www.dacastellovini.com

Barolo D.O.C.G.



UVE 100% Nebbiolo

DENOMINAZIONE Barolo D.O.C.G.

AREA DI PRODUZIONE Barolo, Castiglione Falletto, Cherasco, Diano d'Alba, Grinzane Cavour, La Morra, Monforte d'Alba, Novello, Serralunga, Verduno, Roddi, Piemonte, Italia

CLIMA Temperato, freddo e subcontinentale, caratterizzato dall'effetto protettivo della catena alpina e delle correnti miti e umide del Mar Ligure

VINIFICAZIONE Diraspapigiatura in atmosfera controllata, fermentazione alcolica a 28/30° con macerazione per un totale di 14/16 giorni. Interventi mirati di rimontaggio e delestage massimizzano l'estrazione di colore, aroma e struttura tannica. Dopo la fermentazione malolattica, il Barolo passa in botti di rovere misto Slavonia e francese per il periodo d'invecchiamento

ALCOL 14°

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a temperatura ambiente

FORMATO 0,75 L

BEVIBILITA' Vino adatto a lungo invecchiamento a temperatura costante in assenza di luce e rumori

Per la degustazione del Barolo è consigliabile lasciare decantare la bottiglia per almeno un'ora ed utilizzare calici di cristallo di grandi dimensioni, a luce ampia, per permettere la diffusione dell'aroma.

COLORE Rubino trasparente che vira all'aranciato

PROFUMO Bouquet etereo ed elegante, con note di piccoli frutti rossi e ciliegia

SAPORE Al palato è armonico e strutturato, con tannino persistente e morbido

ABBINAMENTO Ideale con primi piatti di pasta fresca come tajarin o agnolotti del plin, con secondi di carne elaborati come brasati e stracotti. Eccellente con il tartufo e il caviale, il Barolo è anche ottimo come vino da dopo pasto accanto a paste di meliga o amaretti.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013230690
CODICE EAN CARTONE	8053013234636
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONI PER STRATO	10
CARTONI PER PEDANA	100
PESO LORDO BOTTIGLIA	1314 gr
PESO LORDO CARTONE	8269 gr



Le Clivie