

## Barolo DOCG Riserva 2004 - Cascina del Monastero



Nazione: Italia  
Regione: Piemonte  
Geologia Terreno: Argilloso-calcareo  
Genere: Vino  
Denominazione: Barolo Docg MGA Riserva  
Tipologia: Rosso  
Vitigno: Nebbiolo  
Annata: 2004  
Età delle Vigne: 70-80 anni  
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato  
Fermentazione: Fermentazione Spontanea  
Lieviti: Indigeni  
Filtrazione: Non Filtrato  
Affinamento - Contenitori: 60 mesi in botti di rovere austriaco  
Grado Alcolico: 14,5%  
Formato bottiglia: 0,75 l  
Box content: 6  
Tappo: Sughero  
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Nebbiolo in purezza. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione a cappello sommerso per 30-35 giorni. Fermentazione malolattica svolta in botte di rovere francese e affinamento in botti di rovere austriaco per 5 anni.

Nessuna filtrazione.

Bouquet ricco e variegato ove spiccano profumi floreali, come la rosa e la viola, contrapposti da leggeri sentori speziati.

Il gusto, pieno e robusto, è un mix di acidità e tannini. Retrogusto secco e vellutato dove troneggia la mandorla.