



AZIENDA AGRICOLA
DAL 1946

PIETRO PIOVANO

A U T H E N T I C W I N E F

BAROLO DOCG

Vitigno: Nebbiolo 100%

Vigneto: viti di oltre 10 anni. Vendemmia manuale con rigorosa selezione dei grappoli. Potatura: Guyot. Densità: 4.400 viti per ettaro.

Vinificazione: pigiatura soffice con diraspatura; fermentazione a temperatura controllata con macerazione di 10-14 giorni sulle bucce; maturazione in botti di rovere.

Affinamento: in bottiglia per alcuni mesi. 38 mesi dopo la vendemmia è pronto per entrare in commercio.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino con riflessi granati in evoluzione con l'invecchiamento. sentore: etereo, intenso, di frutta matura con note di rosa e mora alle quali si aggiungono, con l'evoluzione, liquirizia e spezie.

Sapore: strutturato, elegante, che richiama le sensazioni olfattive e con retrogusto minerale speziato.

Abbinamento: Tajarin o plin con tartufo bianco d'Alba, carni rosse, arrosti, selvaggina, formaggi a pasta dura.

Servizio: Servire ad una temperatura di 18 °C. avendo cura di ossigenare travasando in un decanter o servendo in ampi bicchieri nei quali far ruotare il vino. Con l'ossigenazione potrete apprezzare un'affascinante evoluzione di profumi e sapore, sorso dopo sorso.

