VEGLIO
Luigi e Massimo

BAROLO DOCG CASTAGNI

CARATTERISTICHE DEL VINO

Nebbiolo 100%

Fermentazione con macerazione sulle bucce di media durata in acciaio inox, di cui la metà a cappello sommerso. Maturazione in botte grande di rovere di media durata ed affinamento in bottiglia.

Colore rosso rubino intenso con riflessi granati.
Frutti rossi e neri maturi accompagnano una nota balsamica.
In bocca è deciso e avvolgente, il tannino è ben integrato e chiude in piacevoli ricordi pepati e amaricanti.

ABBINAMENTI

Carni rosse e selvaggina
Brasato al Barolo

Az. Agr. CASCINA CAPPELLANO di Veglio Luigi
Via Cane Guido, 108 - Fraz. Valle Talloria - 12055 Diano D'Alba (CN), Italia
Tel. +39 0173 231086 - Email: info@vinoveglio.it