

CAMERANO

Barolo Etichetta ORO d.o.c.g.

VIGNETO

Comune : Barolo (CN) - Terlo

Superficie in proprieta' : 6Ha

Altitudine : 310 m s.l.m.

Esposizione : sud/sud ovest

Terreno : argilla, limo, sabbia

Particolarita': terreno ricco in argilla

Anno d'impianto: da 1875 a 2000

VITIGNO

Varieta': Nebbiolo Michet e Lampia

Portainnesto: 420A/SO4 – KOBER 5BB

Densita': 4.000 piante per ettaro

Primo anno di produzione: 1875

VINIFICAZIONE

Condotta in vasche d'acciaio e cemento per 20/22 giorni

Avvenuta la malolattica il vino passa in botti di rovere da 30 e 50 ettolitri per l'affinamento

Invecchiamento minimo 3 anni

VINO

Il Barolo Camerano "etichetta oro" e' la quintessenza della classicita' del Barolo. Aromi e sapori che sanno di frutti di bosco, liquirizia, sottobosco, tartufi, viole e spezie esotiche. Corpo di grande complessita' e tannini nobili sul finale.

ABBINAMENTO

Carni rosse con cotture anche elaborate, brasati, arrostiti, selvaggina, formaggi