

Trevitis



BAROLO d.o.c.g.

VITIGNO: Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Langa

TEMPO DI RACCOLTA: Ottobre

VINIFICAZIONE: 10 giorni in vasche di acciaio e in barrique per effettuare la seconda fermentazione

AFFINAMENTO: botti di legno piú grosse e barrique per 2 anni prima di essere imbottigliato e fatto affinare per 3-4 mesi.

GRADAZIONE: 14-15%

LONGEVITÀ : 10-12 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 °C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Il profumo è ampio e intenso con piacevole bouquet di rose appassite, violetta, spezie, e tabacco. Caratterizzato da un bel rosso rubino intenso con sfumature color granata. Al palato, secco, austero, da medio a pieno corpo, elegante ed eccellente con tannini persistenti ed un piacevole finale. Armonico e morbido con sentori di mora e spezie.

PACKAGING:

TAPPO: Sughero naturale

BOTTIGLIA: Bordolese Deco Light

SCATOLA: Cartone da 6 bottiglie coricate



GRAPE: Nebbiolo 100%

PRODUCTION AREA: Langa

HARVEST PERIOD: October

VINIFICATION: Still barrel for 10 days and in barrique to carry out the second fermentation

REFINEMENT: larger wooden barrels and barrique for 2 years before being bottled and aged for 3-4 months.

ALCOHOL: 14-15%

AGING: 10-12 years

SERVING TEMPERATURE: 18-20 °C.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: The scent is broad and intense with a pleasant bouquet of dried roses, violet, spices, and tobacco. Characterized by a beautiful intense ruby red with garnet hues. On the palate it is dry, austere, medium to full body, elegant and excellent with persistent tannins and a pleasant finish. Harmonious and soft with hints of blackberry and spices.

PACKAGING:

CLOSURE: Natural Cork

BOTTLE: Bordolese Deco Light

CASE: 6 Lined bottles in carton box

PRODUCTION FOR YEAR : 3.500 BOTTLES