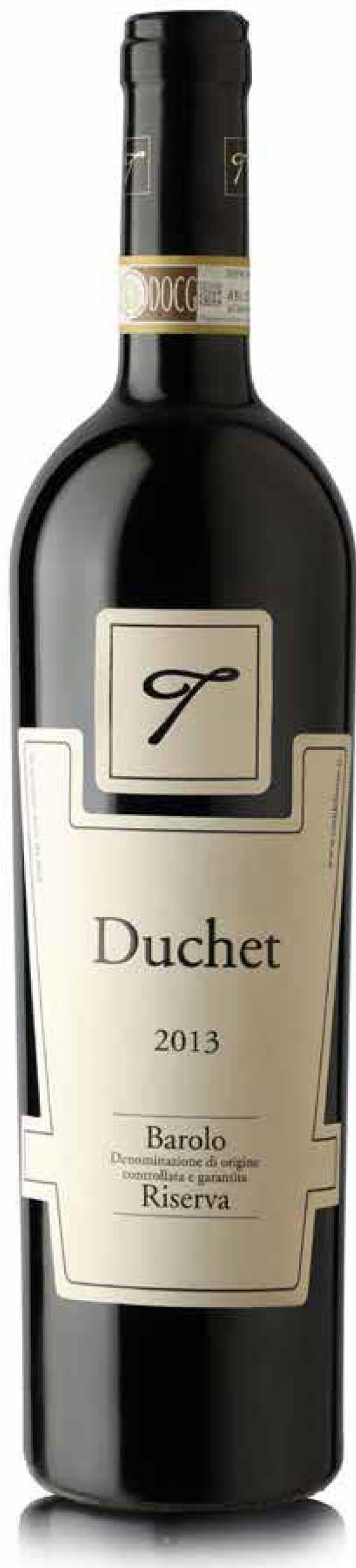


Trevitis



" DUCHET " BAROLO RISERVA d.o.c.g.

VITIGNO: Nebbiolo 100%
ZONA DI PRODUZIONE: Barolo
TEMPO DI RACCOLTA: Ottobre - Novembre
VINIFICAZIONE: 10 giorni in vasche di acciaio e in barrique per effettuare la seconda fermentazione
AFFINAMENTO: botti di legno piú grosse e barrique per 4 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 fragrante con sentori fruttati di fragola, ciliegia, spezie e con sottofondo di liquirizia. Caratterizzato da un bel rosso rubino intenso con sfumature color granata. Vino di grande corpo, armonico, caldo ed avvolgente. Sensazioni di viola e frutti rossi sfumate con piacevoli fragranze speziate di liquirizia e cacao.

PACKAGING:
TAPPO: Sughero intero sniffato (testato singolarmente)
BOTTIGLIA: Bordolese Liberty XV
SCATOLA: legno da 3/6 bottiglie coricate



GRAPE: Nebbiolo 100%
PRODUCTION AREA: Barolo
HARVEST PERIOD: October - November
VINIFICATION: 10 days in steel barrel in barrique to carry out the second fermentation
REFINEMENT: larger wooden barrels and barrique for 2 year 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 fragrant with fruity hints of strawberry, cherry, spices and with a background of licorice. Characterized by a beautiful intense ruby red with garnet hues. full-bodied wine, harmonious, warm and enveloping. Sensations of violet and red fruits shaded with pleasant spicy fragrances of licorice and cocoa.

PACKAGING:
CLOSURE: Sniffed natural cork (individually tested)
BOTTLE: Bordolese Liberty XV
CASE: 3/6 tied bottles in wooden box
PRODUCTION FOR YEAR : 600 BOTTLES