

Porta Rossa

Barolo

DOCG

Frutto della più autentica interpretazione storica, il Barolo della Porta Rossa nasce da **uve di più vigneti storici** collocati a Serralunga e a Perno, nel comune di Monforte. A Roddi, in vigneto Bricco Ambrogio, nasce il Cru omonimo, **vinificato in selezione.**





AREA DI PRODUZIONE

Serralunga d'Alba, Perno (Monforte d'Alba)



GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% Vol



UVAGGIO

Nebbiolo, varietà Lampia e Michet



AFFINAMENTO

Almeno due anni in botti di rovere di Slavonia.



NOTE DEGUSTATIVE

Colore rubino brillante, che invecchiando sfuma verso l'aranciato. Il profumo, composito ed etereo, lascia apprezzare l'armonia del frutto, evolvendo verso una piacevole trama speziata. Al palato risulta asciutto e completo, scorrendo austero e continuo, con nerbo e carattere aristocratico.



ABBINAMENTI

Ideale accompagnamento per arrostiti, stufati, filetti, carni rosse della grande cucina nazionale ed internazionale, selvaggina di pelo e cacciagione.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C



FORMATI

0,75 L

