

## Levoluzione®

### Barolo DOCG

**Zona di produzione:**

Langhe (Piemonte).

**Vitigno:**

Nebbiolo varietà Michet e Lampia.

**Vinificazione:**

Raccolta di uve Nebbiolo a maturazione ottimale dopo diradamento. Vinificazione tradizionale in rosso.

**Invecchiamento:**

Invecchiamento minimo di 38 mesi di cui 18 in botte grande e barriques di rovere francese.

**Colore:**

Rosso rubino con deliziosi riflessi granati, mantiene quel dinamismo cromatico che ne stimola la beva. Brillante e caratteristico.

**Profumo:**

Vinoso, ampio, intenso e persistente con sentori di noce moscata, radice di china, confettura, liquirizia e deliziosi sbuffi erbacei e note speziate.

**Sapore:**

Pieno, generoso, armonico, vellutato. Intrigante e aristocratico. Di corpo tannico, elegante, teso e sapido.

**Bottiglia:**

Bordolese serie 15. Limited edition. Spalla larga conica. Vetro colore Verde Antico.

**Tappo:**

Sughero monopezzo.

**Formati disponibili:**

Bottiglia 0,75 L. Magnum 1,50 L.

**Gradazione alcolica:**

Da 14,00 a 15,00 gradi in base all'annata.

