

LEVOLUZIONE®

BAROLO D.O.C.G.

Zona di produzione:
La Morra, Piemonte.

Vigneto:
sistema di allevamento Guyot basso con 7 gemme sul capo a frutto, sesto di impianto di oltre 5300 piante per ettaro.

Vitigno:
Nebbiolo varietà Michet e Lampia 100% lavorato in purezza.

Vinificazione:
tradizionale in rosso, con attenti rimontaggi e follature per tutto il periodo della vinificazione.

Affinamento:
affinamento di 38 mesi di cui per oltre 30 mesi in botti di legno tradizionali e barriques e successivamente in bottiglia per oltre 12 mesi.

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, tesò e sapido.

Bottiglia:
Bordolese serie 15.
Pesante 750 g.
Limited edition.
Spalla larga conica.
Vetro colore verde antico.

Tappo:
Sughero "prima scelta a mano", monopezzo 26 x 49.

Formati disponibili:
bottiglia Magnum 1,50 L.
bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:
da 14 a 15,50 gradi in base all'annata.

Acidità totale:
5,0-5,6 g/L.

Zuccheri residui:
da 3 a 4 g/L.

Estratto secco:
30-33 g/L.

