



GRIMALDI

## BAROLO DOCG "Sorano"



<b>Vitigno</b>	Nebbiolo 100%
<b>Zona di produzione</b>	Vigna dell'azienda vitivinicola Groppone nel comune di Diano d'Alba
<b>Superficie</b>	0,89 ettari
<b>Altitudine</b>	Mt. 320 – 370 s.l.m.
<b>Esposizione</b>	Sud / Est – Sud
<b>Terreno</b>	Marne biancastre calcaree e bluastre tufacee.
<b>Tipo di cultura</b>	Allevamento a filare con potatura tipo guyot classico.
<b>Anno d'impianto</b>	1979
<b>Periodo di raccolta</b>	prima settimana di Ottobre.
<b>Vinificazione</b>	In vinificatori a macerazione per circa 8-10 giorni con controllo di temperatura; invecchiamento tradizionale in botti grandi di Rovere per almeno 2 anni e una parte in barrique da 225 lt. di Rovere francese.
<b>Produzione</b>	Bottiglie n° 6.000.
<b>Colore</b>	Rosso rubino con riflessi granati.
<b>Profumo</b>	Etereo e intenso di rosa appassita e violetta con note finali di frutta matura e spezie.
<b>Sapore</b>	Secco fine, elegante e vellutato, di buona struttura con tannini morbidi e piacevoli, adatto a lungo invecchiamento.
<b>Alcool svolto</b>	14,93 Vol.
<b>Acidità totale</b>	5,32 gr./lt.
<b>Zuccheri riduttori</b>	1,02 gr./lt.
<b>Estratto secco ridotto</b>	30,0 gr./lt.
<b>Temp. di degustazione</b>	17° - 18°. Si consiglia di stappare la bottiglia alcune ore prima.
<b>Abbinamenti</b>	Con grandi piatti d'arrosto, brasato, fegato d'oca, bourguignonne, formaggi.
<b>Altri formati</b>	Magnum da 1,5 e 3 litri.