

# PODERE GAGLIASSI

- Monforte d'Alba-



## BAROLO 2017

VARIETA': 100% Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE: Monforte d'Alba

ALTITUDINE: 400 – 450 m slm

VENDEMMIA: Metà Ottobre, raccolta e selezione manuale.

VINIFICAZIONE: fermentazione e affinamento in vasca d'acciaio per 3 mesi, 30 mesi di barriques e 6/12 mesi di bottiglia.

DEGUSTAZIONE E COLORE: il colore si manifesta subito in delicate note purpuree con riflessi granata. L'ingresso al palato è caratterizzato da una delicatezza e una struttura garantite dai tannini tipici di questa zona di Monforte. Note di spezie e tabacco accompagnano il degustatore

ABBINAMENTI: carni rosse, stufati, formaggi stagionati

GRADAZIONE ALCOLICA: 15% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17-18° C



Podere Gagliassi Società Agricola Semplice

Loc Sant'Anna, 84 Monforte d'Alba (CN) – Italy

Tel 0173 – 381518 - Email: [info@poderegagliassi.com](mailto:info@poderegagliassi.com) website [www.poderegagliassi.com](http://www.poderegagliassi.com)