

Scheda Tecnica Barolo “Sorano”



Dati tecnici:

Area di produzione: **Serralunga (CN)**

Vitigno: **Nebbiolo 100%**

Età dei vigneti: **10 anni**

Sistema di allevamento: **Guyot**

Densità: **4000-5000 ceppi a ettaro (Ha)**

Vendemmia: **inizio Ottobre**

Resa media di uva per ettaro (Ha): **60 q/l**

Vinificazione: **in rosso con rotofermentatori
termocondizionati**

Affinamento: **24 mesi in barrique francesi, 12
mesi in botte grande 30Hl e 2 anni in bottiglia**

Dati analitici:

Gradazione alcolica: **14.50 % vol.**

Zuccheri: **2.80 g/l**

Acidità totale: **5.70**

PH: **3.40**

Caratteristiche organolettiche

Colore: **rosso rubino con riflessi granata**

Profumo: **caratteristico, pieno, intenso di frutta matura**

Sapore: **secco, caldo, morbido, giustamente tannico e persistente**

Temperatura (°) di servizio: **16-18°**

Abbinamento consigliato: **carni rosse e formaggi stagionati**