



Barolo DOCG

Questa è la nostra espressione di Barolo “classico”.

Nell’antica tradizione il Barolo veniva prodotto non da un singolo vigneto ma unendo uve provenienti vigneti dislocati in diverse zone e comuni del Barolo.

Noi otteniamo questo vino da uve provenienti dei comuni di Monforte, Castiglione Falletto e La Morra.

Varietà: 100 % Nebbiolo

Età del vigneto: 10-30 anni

Densità d’impianto: 5000 piante/ha.

Quota altimetrica: 300-500 m.slm.

Esposizione: Sud/Sud-Est/Sud-Ovest

Composizione del terreno: Marnoso a tratti sabbioso.

Vinificazione: Le uve dei singoli vigneti vengono vinificate ed invecchiati separatamente. Le modalità sono differenti, tali da esaltare singolarmente le tipiche caratteristiche di ogni “terroir”.

Maturazione: Circa 30 mesi di invecchiamento in botte grande, e in piccola parte barriques. A fine affinamento vengono assemblati per l’imbottigliamento.

Affinamento: In bottiglia per 4 mesi a temperatura controllata di 15° C.

Colore: Rosso rubino di media intensità.

Profumo: Floreale, ricco, ampio e continuo con note di fiori di ibisco rosso, prugna e lampone.

Sapore: Al palato è classico, ricco, potente, con una moderata acidità che fa da contrasto ad un tannino morbido, note di erbe alpine e un finale di cuoio e catrame.

Temperatura di conservazione: Dai 14° ai 17° C.

Temperatura di servizio: 16° C.

Abbinamenti: Arrostiti di carne rossa, selvaggina, cibi tartufati e formaggi stagionati.

Bottiglie prodotte: 15.000 circa

ATTILIO GHISOLFI



MONFORTE D'ALBA





Barolo DOCG

This is our expression of "classic" Barolo.

In the ancient tradition, Barolo was not produced from a single vineyard but by combining grapes from vineyards located in different areas and municipalities of Barolo.

We obtain this wine from grapes from the municipalities of Monforte, Castiglione Falletto and La Morra.

Variety: 100 % Nebbiolo

Average Age: 10-30 years

Planting density: 5000 plants/ha.

Altitude: 300-500 m a.s.l.

Exposure: South/South-East/South-west

Soil: Marly, at times sandy.

Vinification: The grapes of the individual vineyards are vinified and aged separately. The methods are different, such as to individually enhance the typical characteristics of each "terroir".

Maturation: Approximately 30 months of aging in large 25 Hl barrels and a small part in barriques. At the end of the refinement they are assembled for bottling.

Refinement: In bottle for 4 months at a controlled temperature of 15° C.

Colour: Ruby red of medium intensity.

Bouquet: Floral, rich, broad and continuous with notes of red hibiscus flowers, plum and raspberry.

Taste: On the palate it is classic, rich, powerful, with a moderate acidity that contrasts with soft tannins, notes of alpine herbs and a finish of leather and tar.

Storage temperature: From 14° to 17° C.

Serving temperature: 16° C.

Pairings: Red meat roasts, game, truffle foods and mature cheeses.

Bottles produced: about 15.000

