

BRUNA GRIMALDI

BAROLO DOCG BADARINA



Il re dei vini di Langa per eccellenza. Robusto, strutturato, dai profumi intensi, dal sapore persistente e dal colore granato con sfumature di arancio. Viene proposto nei tre crù Badarina, Camilla e Bricco Ambrogio. Il crù Badarina si trova a Serralunga d'Alba, terra del Barolo per eccellenza, ha un'esposizione sud/sud-est, posizionato a 370-420 metri s.l.m., ed è formato da vigneti di circa 25 anni di età media.

VITIGNO
Nebbiolo da Barolo

ZONA DI PRODUZIONE
il crù Badarina si trova a Serralunga d'Alba, terra del Barolo per eccellenza, ha un'esposizione sud/sud-est, posizionato a 420 metri s.l.m., ed è formato da vigneti di circa 25 anni di età media

TERRENO
calcareo di medio impasto

VINIFICAZIONE
tradizionale con macerazione di 20/30 gg

INVECCHIAMENTO
24/30 mesi in tonneaux e botte grande

AFFINAMENTO
in bottiglia per 8/10 mesi

VINO
da uve Nebbiolo da Barolo 100%

COLORE
granato intenso, brillante, con riflessi aranciati

PROFUMO
ampio, intenso, con sensazioni di violetta, pepe, lampone e rosa appassita che gli conferisce il tipico goudron caldo e gradevole

SAPORE
robusto, persistente ed elegante

GRADAZIONE ALCOLICA MEDIA
14,5%/vol

DA GUSTARE CON
brasati, arrostiti, selvaggina, formaggi saporiti, e cioccolato.
Servire a 18°C in calici per vini rossi