

# BRUNA GRIMALDI

## BAROLO DOCG BADARINA RISERVA 2009



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. La versione Riserva viene prodotta nelle annate migliori selezionando le uve della Vigna Regnola presente nel crù Badarina. Il crù si trova a Serralunga d'Alba, terra del Barolo per eccellenza, ha un'esposizione sud/sud-est, a 370-420 metri s.l.m., ed è formato da vigneti di circa 25 anni di età media.

### VITIGNO

Nebbiolo da Barolo 100%

### 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 370-420 metri s.l.m. La Riserva viene prodotta con le uve dell'appezzamento meglio esposto, chiamato "Vigna Regnola"

### TERRENO

calcareo di medio impasto

### VINIFICAZIONE

in acciaio con macerazione di 20/30 giorni

### INVECCHIAMENTO

30/36 mesi in tonneau e botte grande

### AFFINAMENTO

in bottiglia per 10/12 mesi

### COLORE

granato intenso, brillante, con riflessi aranciati

### PROFUMO

ampio, intenso, con sensazioni di violetta, pepe e lampone

### SAPORE

robusto, persistente ed elegante

### GRADAZIONE ALCOLICA MEDIA

15%/vol

### DA GUSTARE CON

piatti a base di carne tra cui brasati, arrostiti, selvaggina. Ottimo con formaggi stagionati e cioccolato. Servire a 18°C in calici per vini rossi.