

BRUNA GRIMALDI

BAROLO DOCG CAMILLA



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. Il crù Camilla si trova a Grinzane Cavour, ha un'esposizione a sud/sud-ovest, posizionato sui 220-250 metri s.l.m.

VITIGNO

Nebbiolo da Barolo

ZONA DI PRODUZIONE

crù Camilla, a Grinzane Cavour, esposizione a sud/sud-ovest, posizionato sui 220-250 metri s.l.m. Viti di 20 anni circa.

TERRENO

calcareo di medio impasto

VINIFICAZIONE

tradizionale con macerazione di 15/20 giorni.

INVECCHIAMENTO

24/30 mesi in tonneau 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 da vini rossi