

Wine
COLLECTION

Barolo DOCG

**“IL RE DEI VINI,
IL VINO DEI RE”**

*Non si ricordano
i giorni, si ricordano
gli attimi”*

(Cesare Pavese)

Barolo DOCG

Già nel 1600 l'uva Nebbiolo era apprezzata dall'aristocrazia e dai membri della Famiglia Reale dei Savoia, ma solo con Camillo Benso, Conte di Cavour (che fu anche il primo Primo Ministro d'Italia), il vino divenne famoso in Europa. Chiamò l'enologo francese Alexandre-Pierre Odart, che migliorò il processo di produzione e affinamento in botti per ottenere un vino più raffinato e nobile. In quel periodo il Barolo iniziò a scalare verso il successo e la conquista dei palati più esigenti di tutto il mondo. Il primo riconoscimento arrivò nel 1873, con ben sette medaglie d'oro vinte al concorso di Vienna, a conferma che il Barolo era un vino adatto all'invecchiamento. Nel 1879: Lorenzo Fantini definisce il Barolo "Re dei vini", titolo che da allora il vino ha mantenuto.

Il Barolo deve essere invecchiato per almeno tre anni, di cui uno e mezzo in botti di rovere. Se l'invecchiamento è superiore a cinque anni, il vino ottiene il titolo di "Riserva".

TERRE DI BO BAROLO DOCG

Terre di Bo Barolo è prodotto nel cuore della zona del Barolo da una azienda di viticoltori da noi selezionata. Ogni singolo passaggio della produzione - dal vigneto alla cantina - segue esattamente il processo della tradizione e passione per raggiungere una qualità che ha ottenuto numerosi riconoscimenti Internazionali.



Terre di Bo



REGIONE
Piemonte
Cuneo



Barolo DOCG

UVE

Nebbiolo 100%.



Vendemmia manuale in ottobre, diraspatura, pigiatura, macerazione con le bucce da 12 a 15 giorni, completa fermentazione malolattica prima dell'inverno. In primavera affinamento in botti di rovere per 24-28 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE



Colore: rosso granato, a volte anche intenso, con riflessi aranciati che si accentuano nel corso della sua evoluzione.

Profumo: leggermente speziato con sentori di fiori, piccoli frutti rossi.

Gusto: Ben strutturato, sostenuto da tannini morbidi, asciutto, persistente.



GRADAZIONE ALCOLICA 14% vol.

Temperatura di servizio: 18-20°C. Decantare un'ora prima di bere per far respirare il vino



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con arrosti e grigliate di carne, selvaggina, formaggi stagionati, funghi porcini e tartufo.



CONSERVAZIONE

Vino adatto ad un lungo invecchiamento, conservare orizzontalmente in un luogo asciutto e fresco come la cantina.

Codice EAN | 8013345000330

IMBALLAGGIO & PALLET

BOTTIGLIA	CARTONE	PESO CARTONE KG	CARTONI / PALLET	CARTONI / STRATO	PESO L. PALLET KG
750ml	6	8,10	99	11 X 9	810
750 ml	12	16,20	50	10 X 5	820



Terre di Bò



www.gamafood.com