



Barolo, D.O.C.G., "Sorano"

Vinmarken

Druen:	100 % Nebbiolo.
Kommune:	Marken ligger i Serralunga
Marken:	Sorano marken er 20 år gammel - 4500 vinstokke/ha.
Udbytte:	6000 kg/ha
Vinpleje:	Traditionelt og manuelt.
Dyrkning	Guyot
Høst:	Starten af oktober - håndplukkes.

Kælderens

Vinificering:	Under plukningen bringes løbende hjem til gården, så vinificeringen kan startes hurtigst mulig. Vinificeringen foregår med rotofermentering for at sikre optimal kontakt mellem druesaften og skallerne. Der anvendes temperaturkontrollerede forhold under fermenteringen for at sikre en optimal temperaturlbalance.
Lagring:	24 måneder i franske ege barriques (225 l.), derefter 12 måneder i store fade 30 Hl. og som afslutning 12 måneder på flasken

Vinen

Farve:	Dyb rubinrød farve med refleksioner fra granatæble
Duft:	Karakterisk nebbiolo med intens moden frugt og et strejf af lavendel
Smag:	En varm og blød smag med lette taninner og en vedvarende eftersmag.



Piemonte Je|Sus
mail@piemontejesus.dk
www.piemontejesus.dk
(CN)

Danmark
Vindegade 144, 4.
5000 Odense C

Italia
Via Lovera 1
12050 Lequio Berria