



# AZIENDA AGRICOLA La Fusina

## BAROLO DOCG

Colore rosso rubino con tenui riflessi granato, sfumature rosso amaranto. Profumo intenso, pulito con note di ciliegia marasca, ribes nero e mora, sensazione retro olfattiva con ricordo di fieno e pepe; ricordo di tabacco e cuoio; sensazione tannica in leggero esubero; giovani sentori di legno dolce e finale di marmellata di lamponi. Stadio evolutivo: appena maggiorenne, con una lunga carriera. Grande gioiello dell'enologia piemontese. Le vigne del nostro Barolo si trovano nella zona di Perno, del Comune di Monforte d'Alba, sono vigneti di circa 20-25 anni di età. Questo Barolo è invecchiato per circa 30 mesi in tonnò da 500 lt di rovere francese e riposa in una piccola cantina sulla piazza di Perno fino a quando ottiene la certificazione.

**Area di produzione:** Monforte d'Alba, Perno

**Vitigno:** 100% nebbiolo

**Altitudine:** 395 mt

**Terreno:** calcareo

**Età del vigneto:** 20 anni

**Durata fermentazione:** 6-8 giorni

**Vinificazione:** breve con rimontaggi frequenti e controllo temperatura

**Affinamento:** in legno per 30 mesi, tonneau di 1°-2° passaggio provenienti dalla Francia

**Affinamento in acciaio:** 12 mesi

**Affinamento in bottiglia:** 8 mesi

**Temperatura di servizio:** 18 °C

**Abbinamenti:** secondi di carne, formaggio stagionato