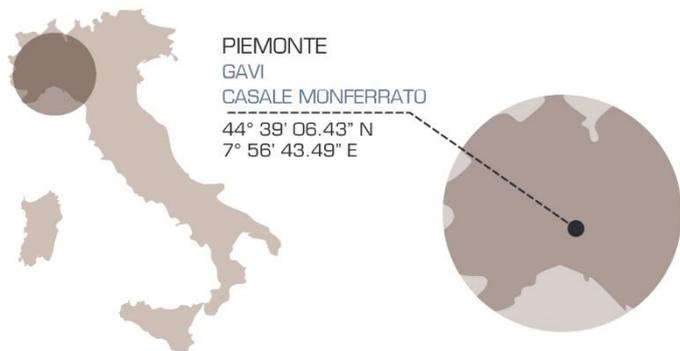


LA LOMELLINA
GAVI / PIEMONTE

MARCHESE D'AZEGLIO
BAROLO CRU MERIAME



PIEMONTE
GAVI
CASALE MONFERRATO
44° 39' 06.43" N
7° 56' 43.49" E



1817 ANNO DI FONDAZIONE
1817

VITIGNI
CORTESE / TIMORASSO /
NEBBIOLO

ESTENSIONE TERRITORIO
22 Ha

BOTTIGLIE PRODOTTE ALL'ANNO
40.000

VITIGNO
100% Nebbiolo

TIPOLOGIA TERRENO
Argilloso calcareo

REGIONE
Piemonte

PRODUZIONE PER ETTARO
7000 kg

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot

AFFINAMENTO
30 mesi in botti di rovere francese da 20 Hl. Affinamento in bottiglia almeno 1 anno

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino di media intensità con evidenti riflessi granato. Profumo piacevolmente fruttato, minerale, con evidenti sensazioni floreali. Al palato è strutturato e persistente, con tannini morbidi e avvolgenti, lungo il finale

ABBINAMENTI

Carne rossa e formaggi molto stagionati



Visconti 43 S.r.l.
Via Azzone Visconti 43,
20900 Monza MB
Tel (+39)0392301980
visconti43.com