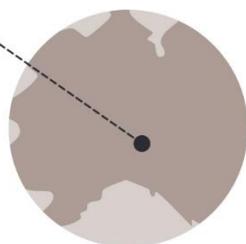


LA LOMELLINA  
GAVI / PIEMONTE

MARCHESE D'AZEGLIO BAROLO



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



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**

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

**NOTE DEGUSTATIVE**

Colore rosso rubino di media intensità. Profumo fruttato con evidenti sensazioni floreali e di frutti rossi. Al palato si presenta strutturato e persistente, con tannini morbidi e avvolgenti, lungo il finale, gradevole freschezza.

**ABBINAMENTI**

Carne rossa e formaggi molto stagionati



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com