

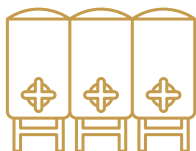
PWS
Premium Wine
Selection

Barolo Giblin Riserva

-Cantine Gemma-



Italia
Piemonte
Cuneo



VINIFICAZIONE

Fermentazione in vasche d'acciaio inox della durata di circa 10 giorni, seguita da macerazione prolungata per 20 giorni.



AFFINAMENTO

Il vino matura inizialmente in barriques di Allier di media tostatura e in seguito si affina ancora in bottiglia prima dell'immissione al consumo, per un periodo totale di 60 mesi.



Colore rosso rubino.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Intensi profumi di frutti rossi come il lampone, ornati da un tocco floreale di petali di rosa appassiti, spezie ed un intrigante suggestione di legna arsa.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.G.

TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

14%



VITIGNO

Nebbiolo

TIPOLOGIA AGRICOLA

In conversione biologica



Sul palato è di nuovo deliciosamente speziato e fruttato, sostenuto da una tannicità fittissima e di splendida fattura.