



MERENDA
SINOIRA

SOTTOCASTELLO DI NOVELLO

Barolo

denominazione di origine controllata

Vitigno: Nebbiolo

Vendemmia: manuale con raccolta in piccole ceste forate.

Vinificazione: uva diraspata con una piccola percentuale di uva intera con raspo. Fermentazione alcolica e lunga macerazione in serbatoi verticali termocondizionati in acciaio inox.

Affinamento: in botte grande di rovere per circa 24 mesi. Grande potenziale di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino che tende al granato con il passare degli anni.

Profumo: di ampissimo spettro, varia dai sentori primari di frutti rossi a sentori speziati ad altri più freschi, mentolati e balsamici. Con l'affinamento in bottiglia si ottiene un bouquet complesso ed accattivante.

Sapore: il sorso risulta pieno e lunghissimo, trama tannica unica e suadente accompagnata da una piacevole spinta acida.

Temperatura di servizio: 16-18 °C.

Abbinamenti gastronomici: vino rosso di invidiabile longevità e struttura, può essere valorizzato da piatti con gusti forti e decisi, selvaggina, carni rosse con frollature importanti e formaggi erborinati o stagionati.



MERENDASINOIRA S.r.l.

Indirizzo Via San Giuseppe n.11, 12060 Novello CN
Mail. marco@merendasinoira.net
Facebook merendasinoirasrl

Tel. 339 88 27 224
Web. www.merendasinoira.net
Instagram merendasinoira