



MERENDA  
SINOIRA

# KIDÌ

## Barolo

denominazione di origine controllata

**Vitigno:** Nebbiolo

**Vendemmia:** manuale con raccolta in piccole ceste forate.

**Vinificazione:** diraspigiatura, fermentazione in vinificatori verticali di acciaio inox termocondizionati. Macerazione che prosegue, dopo la fase di fermentazione alcolica, con la tecnica del cappello sommerso.

**Affinamento:** almeno 18 mesi in botte grande di rovere.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso rubino scarico con eleganti sfumature granate ed aranciate.

**Profumo:** ampio, intenso, complesso, balsamico, sorprendentemente mutevole ad ogni incontro.

**Sapore:** pieno, robusto, lungo, ricco di personalità.

**Temperatura di servizio:** 16-18° C

**Abbinamenti gastronomici:** la grande struttura ne garantisce un'ampia longevità ed una valorizzazione se accompagnato da grandi piatti della cucina piemontese, selvaggina e formaggi a media e lunga stagionatura.



### MERENDASINOIRA S.r.l.

Indirizzo Via San Giuseppe n.11, 12060 Novello CN  
Mail. [marco@merendasinoira.net](mailto:marco@merendasinoira.net)  
Facebook [merendasinoirasrl](https://www.facebook.com/merendasinoirasrl)

Tel. 339 88 27 224  
Web. [www.merendasinoira.net](http://www.merendasinoira.net)  
Instagram [merendasinoira](https://www.instagram.com/merendasinoira)