



CRU

Barolo DOCG Gallinotto®

Il “Barolo di Famiglia”, un vero e proprio tesoro ritrovato. Questa vigna è infatti collocata all’interno della MGA Berri, zona a lungo sottovalutata che, grazie alla famiglia Molino, ha ritrovato il suo splendore. Siamo tutti molto fieri di aver investito tempo ed energie in quest’area, che dona un Barolo straordinario per la sua finezza e unicità.

Vitigno: Nebbiolo

Suolo: calcareo, argilloso, marnoso

Esposizione: sud, sud/ovest

Epoca di vendemmia: ottobre

Vinificazione: macerazione sulle bucce per 10 giorni, fermentazione alcolica in acciaio per 20 giorni, fermentazione malolattica e affinamento in legno di rovere francese per 18 mesi

Nel bicchiere: un vino dal profumo affascinante e intrigante, con sentori di bacche scure ed eucalipto. Persistente e corposo al palato con retrogusto agrumato