



Barolo Badarina Riserva

denominazione di origine controllata e garantita

Dalla Vigna Regnola, versante di Badarina storicamente vitato a Nebbiolo per l'esposizione eccellente e un terreno estremamente vocato. La concentrazione delle uve di questa particella consente di produrre un Badarina di maggior struttura e potenza, che segue la vinificazione delle uve della stessa menzione ma viene proposto dopo affinamenti più lunghi, in botte e soprattutto in bottiglia. Proposto solo nei millesimi migliori per questa vigna, in quantità limitata.

Vitigno Nebbiolo 100%.

Vigneto Vigna Regnola ubicato nel Comune di Serralunga d'Alba, MGA Badarina.

Esposizione Sud.

Altitudine 450 m slm.

Terreno marne bianche con ricca presenza di calcare, buona presenza di argille e strati di arenaria (sabbia cementata a calcare).

Formazione geologica: Formazione di Lequio, circa 15 mln di anni.

Raccolta manuale in cassette. Inizio - metà Ottobre.

Vinificazione vinificazione in purezza della Vigna Regnola.

Fermentazione a temperatura controllata e lunghe macerazioni pellicolari, dai 25 ai 35 giorni, talvolta a cappello sommerso.

Affinamento 24-30 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia e qualche tonneaux di rovere francese. Segue lungo affinamento in bottiglia. Formati: bottiglia (0,75 L), magnum (1,5 L).

Abbinamento da accompagnare a piatti strutturati e ricchi, quali secondi di carne, selvaggina, stufati, e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio 16-18 °C.



BRUNA GRIMALDI®

Azienda Agricola Bruna Grimaldi s.s.a.
Sede cantina per visita e degustazione
Via Parea, 7 – Grinzane Cavour (CN)
12060 – Italia

www.grimaldibruna.it

Tel. +39 0173.262094 Cel. +39 329.49.23.353
vini@grimaldibruna.it

