



Barolo Badarina

denominazione di origine controllata e garantita

Badarina è il vigneto simbolo della nostra famiglia. È espressione della potenza e della mineralità, proprie del terroir di Serralunga d'Alba. È l'armonia tra profumi eterei, una grande struttura e tannini importanti a rendere il Barolo Badarina un vino unico, che migliora e si completa con il tempo.

Vitigno Nebbiolo 100%.

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

Esposizione Est, Sud-Est, 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.

Caratterizzazione del vigneto in lotti omogenei, considerando l'esposizione, il portinnesto, la profondità del suolo e le interazioni pianta-suolo. Ciascun lotto è raccolto separatamente.

Vinificazione in purezza, con 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 tonneau di rovere francese. Segue lungo affinamento in bottiglia. Formati: bottiglia (0,75 L), magnum (1,5 L), jeroboam (3 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

