



Barolo Camilla

denominazione di origine controllata e garantita

Camilla è il nostro Barolo classico, nasce dall'assemblaggio di terroirs differenti ma simili per espressione di carattere nel vino. Rappresenta l'armonia e l'equilibrio del Barolo tradizionale. I profumi sono ampi e floreali, con variegata sfumature di spezie. Un palato gentile con tannini fini in equilibrio con la struttura, tipico, che sa farsi apprezzare in giovane età per chi ama l'energia del Barolo e che esprime i suoi massimi dopo alcuni anni di affinamento in bottiglia.

Vitigno Nebbiolo 100%

Vigneto nel Comune di Grinzane Cavour, MGA Raviolo e Borzone; nel Comune di La Morra, MGA Roere di Santa Maria.

Esposizione Sud.

Altitudine 250 m slm.

Terreno ricca presenza di argilla, poca sabbia, media quantità di calcare. Formazione geologica: Marne di Sant'Agata Fossili.

Raccolta manuale in cassette. Da fine Settembre a metà Ottobre.

Vinificazione Fermentazione a temperatura controllata e lunghe macerazioni pellicolari, dai 20 ai 30 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

