

MAXIMA



# BAROLO

Denominazione di origine controllata e garantita

---

**TERRENO** Argilloso-calcareo con venature di sabbia **ESPOSIZIONE** Sud-Ovest

---

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Guyot classico

---

**PRODUZIONE** 80 q.li/ha

---

**VINIFICAZIONE** Condotta in vasche di acciaio, col sistema a cappello emerso e con la macerazione delle vinacce di 15 giorni. La temperatura di fermentazione viene controllata e mantenuta intorno ai 29 °C. La malolattica avviene a fine fermentazione e a svinatura ultimata.

---

**INVECCHIAMENTO** 3 anni, di cui 2 in grandi botti di rovere di Slavonia da 26 hl, e 12 mesi in bottiglia

---

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino estremamente elegante e classico. Il colore appare rosso granato intenso, molto pieno e luminoso, al naso è molto ampio e persistente con sfumature di tabacco e fiori secchi. In bocca è armonico anche se presenta una grande struttura, con un gusto pieno e persistente che si evolve in un tannino molto bilanciato sul finale.