

  
**COSSETTI**

1891



## LA TRADIZIONE

### BAROLO *DOCG* CINQUANTACINQUE

*Il più famoso e storico dei vini piemontesi, rinomato e apprezzato in tutto il mondo, proviene da uve Nebbiolo provenienti dai più prestigiosi vigneti della denominazione. È un rosso magnifico, di grande struttura, raffinato dall'invecchiamento in grandi botti di rovere di Slavonia. Il nome Cinquantacinque rimanda alla nostra prima annata prodotta, quella del 1955.*

#### DENOMINAZIONE:

Barolo DOCG

#### VARIETÀ:

Nebbiolo 100%

#### VINIFICAZIONE:

Pigiatura delicata delle uve raccolte a giusta maturazione fenolica, fermentazione in vasche di acciaio a temperatura tra 28 e 34° C con rimontaggi e follature. Avvenuta la malolattica il vino passa in grandi botti di rovere di Slavonia per l'affinamento, per tre anni come previsto da disciplinare.

#### CARATTERISTICHE:

Vino di gran classe da lungo invecchiamento, di un rosso granato con riflessi aranciati che con il tempo si intensificano. Profumo intenso di frutti rossi e viola, il sapore è pieno ampio e vellutato, con un finale di spezie ed una leggera vaniglia.

#### ABBINAMENTI:

Vino molto longevo, e adatto in particolare ad accompagnare i grandi piatti di carne ed i formaggi stagionati.

#### GRADO ALCOLICO:

14% Vol.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18°C

#### FORMATI DISPONIBILI:

bottiglie 0.75L - magnum 1.50L