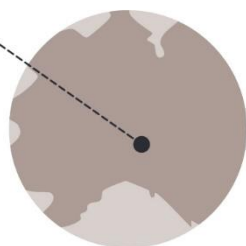


LA LOMELLINA  
GAVI / PIEMONTE

MARCHESE D'AZEGLIO BAROLO



PIEMONTE  
GAVI  
CASALE MONFERRATO  
44° 39' 06.43" N  
7° 56' 43.49" E



1817  
ANNO DI FONDAZIONE  
1817

VITIGNI  
CORTESE / TIMORASSO /  
NEBBIOLO

ESTENSIONE TERRITORIO  
22 Ha

BOTTIGLIE PRODOTTE ALL'ANNO  
40.000

**VITIGNO**  
100% Nebbiolo

**TIPOLOGIA TERRENO**  
Argilloso calcareo

**REGIONE**  
Piemonte

**PRODUZIONE PER ETTARO**  
7000 kg

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**  
Guyot

**AFFINAMENTO**  
24 mesi in botti di rovere francese da 20 Hl.  
Affinamento in bottiglia almeno 1 anno

**NOTE DEGUSTATIVE**

Colore rosso rubino di media intensità. Profumo fruttato con evidenti sensazioni floreali e di frutti rossi. Al palato si presenta strutturato e persistente, con tannini morbidi e avvolgenti, lungo il finale, gradevole freschezza.

**ABBINAMENTI**

Carne rossa e formaggi molto stagionati



Visconti 43 S.r.l.  
Via Azzone Visconti 43,  
20900 Monza MB  
Tel (+39)0392301980  
visconti43.com