

Suntuoso accompagnamento per il tradizionale pranzo di Natale.

Il Barolo è un vino che, ha una tradizione di quasi due secoli, da quando la marchesa Giulia Falletti di Barolo il conte Camillo di Cavour, provarono a far vinificare l'uva Nebbiolo con nuove tecnologie. Il successo fu immediato, il Barolo fu entusiasticamente adottato dalla Corte dei Savoia e quindi divenne "il vino dei Re".

Il Barolo è prodotto in un'area molto ristretta da uve coltivate esclusivamente sulle colline dei comuni di Barolo, Castiglione Falletto, Cherasco, Diano d'Alba, Grinzane Cavour, La Morra, Monforte d'Alba, Novello, Roddi, Serralunga d'Alba e Verduno.

Ha colore granato con riflessi aranciati, deve essere molto limpido, quasi brillante.

Ha profumo intenso, pieno, sapore asciutto, vellutato, armonico. Deve avere, minimo 13 gradi d'alcol.

La legge impone almeno tre anni di invecchiamento, di cui due in botti di rovere o di castagno.

Per ottenere la "Denominazione di Origine Controllata e Garantita", è indispensabile un particolare esame e un invecchiamento di almeno quattro anni. Sono considerati "eccezionali" di valore storico, i Baroli prodotti nelle annate di vendemmia 1868,1894,1922,1931,1947,1971,1982 e 1989.

E' anche grandissimo il Barolo prodotto negli anni 1879, 1887,1898,1905,1907,1912,1927,1929,1934,1958,1970,1985.

Citazione di Casare Pavese nel "Compagno" : "Tu sei giovane....e non sai che tre nasi sono quel che ci vuole per bere il Barolo..."