



## Barolo Riserva Docg *Sette7anni*

Solo le migliori annate danno vita alla Riserva Sette7anni, realizzata con le uve provenienti dai vigneti più importanti: Bussia, Panerole e Pugnane, situati rispettivamente a Monforte d'Alba, Novello e Castiglione Falletto.

84 mesi di affinamento in botti di rovere.

Vino dal colore rosso granata brillante con lievi note aranciate; olfatto ricco e complesso; gusto tannico, ruvido e potente.

Ottimo con brasati, carni rosse e formaggi molto stagionati.

---

**Denominazione:**  
Barolo Riserva Docg

**Cru:**  
Bussia, Pugnane e Panerole

**Vitigno:**  
Nebbiolo Michet e Nebbiolo Lampia

**Temperatura di servizio:**  
16° - 18°

**Gradazione alcolica:**  
Da 14% a 15% Vol. a seconda dell'annata