

Dipinto
di Heinz
Waser
"I Castelli
del Barolo"
Painted
by Heinz
Waser
"The Barolo
Castles"



BAROLO "Sistaglia" D.O.C.G.

Ogni anno la famiglia Deltetto seleziona personalmente i migliori vigneti nei pregiati cru di Monforte per ottenere un grande Barolo, il "Sistaglia" (si staglia, si erge), il cui nome delinea perfettamente il carattere di questo vino che si colloca tra i grandi rossi di Langa.

VITIGNO: 100% Nebbiolo

VIGNETO: nel comune di Monforte (sud, 350-400m s.l.m.)

VINIFICAZIONE: macerazione con le proprie bucce per 7 giorni.

MATURAZIONE: 30 mesi in barriques e botti (35hl) di rovere francese e 12 mesi in bottiglia.

RESA ETTARO: 45 hl/ha

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso rubino con riflessi granati, profumi di frutta matura e confettura, grande alcolicità e struttura tannica per un vino dal lunghissimo invecchiamento.

ABBINAMENTI: secondi di carne.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C - 65°F

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,75l - 1,5l

BAROLO "Sistaglia" D.O.C.G.

Every year the Deltetto family personally selects the best vineyards in the cru of Monforte in order to have an excellent Barolo, the "Sistaglia" (which means "to rise"), whose name is perfectly in line with the character of this wine which is amongst the best reds in the Langhe.

VINE: 100% Nebbiolo

VINEYARD: in the borough of Monforte (south, 350-400m a.m.s.l.)

VINIFICATION: maceration in its own skins for 7 days.

AGEING: 30 months in barriques and casks (35hl) of French oak and in bottles for 12 months.

YIELD PER HECTARE: 45 hl/ha

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: intense ruby red colour with shades of purple, bouquet of mature fruit and jam, high alcohol level and tannic structure for a long ageing period.

FOOD PAIRING: goes well with second dishes based on meat.

TO BE SERVED AT 18°C - 65°F

BOTTLES 0,75l - 1,5l