



## SORANUS

### BAROLO D.O.C.G.

ORANUS, è un Barolo Docg prodotto con uve Nebbiolo, uve coltivate nelle zone più vocate della DOCG. Affinato in Legni Medi e Grandi per 24 mesi, regala profumi ed emozioni uniche.

Dal colore rosso granato, con intense note di pepe nero, cioccolato cannella e vaniglia. Al palato è pieno e vigoroso, con una piacevole intensa tannicità, di grandissima longevità. Servire alla temperatura di 18°-20° C.

**Denominazione**  
Barolo D.O.C.G.

**Annata**  
2012

**Zona di Produzione**  
Lamorra (Cuneo) - Langhe  
Vitigno 100% Nebbiolo

**Quantità prodotta**  
N° 5.989

### Terreno / Vigneto

Marnoso calcareo (Marne di Sant'Agata), ph alcalino ed elevato tenore in calcare. Età del vigneto 40 anni con forma di allevamento guyot ed esposizione a sud- sud ovest.

### Vinificazione / Affinamento

Pigiadirasatura con fermentazione a capello emerso e frequenti rimontaggi. Durata della fermentazione di circa 20 giorni e poi affinamento in legno: barriques e tonneaux e in parte botte da 25 Hl per almeno 18 mesi.

### Colori / Riflessi

Rosso granato brillante, con leggeri riflessi carminio.

### Profumo

Ampio, intenso con leggere note di vaniglia, liquirizia, spezie antiche, pepe nero, ciliegia e frutti di bosco.

### Palato

Pieno, complesso, quasi opulento nella sua potenza, ricco ma equilibrato con giusto bilanciamento tannico e grande persistenza dolce.

Note eccellenti di cacao e burro fuso, retrogusto di frutta matura.

### Dati Analitici

Gradazione Alcolica complessiva: 14% vol.

Acidità totale: 6,4 g/l

PH: 3,35

Zuccheri residui: 1,4 g/l

Estratto secco Totale: 35 g/l