

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 e La Morra 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: nei comuni di Monforte e La Morra.

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 and La Morra 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*

*VINE-YARD: in the boroughs of Monforte and La Morra.*

*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.*

*Goes well with second plates based on meat.*

*TO BE SERVED AT 18°C - 65°F*

*BOTTLES 0,75l - 1,5l*