

BAROLO DOCG

BAROLO DOCG

IL VINO

Vinificazione

RACCOLTA MANUALE 4° SETTIMANA DI SETTEMBRE, AMMOSTATURA IN VASCA D'ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA 24° CIRCA. FERMENTAZIONE SPONTANEA CON LIEVITI INDIGENI. MACERAZIONE PER CIRCA 3 SETTIMANE FINO A FINE FERMENTAZIONE ALCOLICA. SVINATURA IN BOTTI DI ROVERE FRANCESE. FERMENTAZIONE MALOLATTICA E STABILIZZAZIONE TARTARICA IN LEGNO

Affinamento

30 MESI IN LEGNO DA 500/600/1200 LITRI DI CAPACITÀ

Colore

ROSSO RUBINO CON RIFLESSI GRANATI

Profumo

NETTO E INTENSO. FIORI APPASSITI, SPEZIE, FOGLIE SECCHIE E SOTTOBOSCO

Sapore

RICCO DI STRUTTURA, PIENO E ROBUSTO

Gradazione alcolica media

15,5 % VOL

Temperatura servizio

18-20 °C, IN CALICI AD AMPIA SUPERFICIE



IL TERRENO

Provenienza

CASTIGLIONE FALLETTO

Uvaggio

NEBBIOLO 100%

Età dei ceppi

CIRCA 50 ANNI

Sistema allevamento

GUYOT

Esposizione al sole

SUD / SUD OVEST

Suolo

BASE CALCAREA, MISTO ARGILLA

Resa

5500 KG/HA

