

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

