

BAROLO

d.o.c.g.

Castellero



VITIGNO 100% Nebbiolo, cloni Michet, Rosè e Lampia

ZONA DI ORIGINE comune di Barolo, vigna Castellero; foglio di mappa n. 7, particelle 176, 177, 197

SUOLO Marne di Sant'Agata fossili; calcareo con tessitura franco-limoso-argillosa

ESPOSIZIONE Sud - Ovest

ALTITUDINE 270 m.s.l.m. (pendenza 30%)

NOTE CULTURALI Vigneto messo a dimora nel 1978 mediante selezione massale dei vecchi cloni del Nebbiolo; sesto d'impianto di 3500 ceppi per ettaro; allevamento a Guyot basso a controspalliera. **Coltivazione a regime biologico.**

PERIODO DI RACCOLTA Metà ottobre, vendemmia a mano con attenta selezione dei grappoli.

VINIFICAZIONE Soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione spontanea del mosto in tini di rovere; la macerazione si protrae per un periodo di 15 - 20 giorni con frequenti e leggere irrorazioni delle bucce.

AFFINAMENTO In botti di rovere francese di media capacità (15 - 30 hl) per 30 mesi con il minimo dei travasi indispensabili. Nessun intervento precede l'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

ROSSO GRANATO CON RIFLESSI ARANCIATI.

IL PROFUMO È ETEREO, CON NOTE BALSAMICHE E MINERALI, SENTORI DI FRUTTA ROSSA MATURA, ROSA APPASSITA E SOTTOBOSCO.

DAL SAPORE ASCIUTTO, SAPIDO E VELLUTATO. RICCO DI NOBILI TANNINI DI FRUTTA MATURA CHE LASCIANO UNA DELICATA DOLCEZZA FINALE.

note _____