

BAROLO

d.o.c.g.

*del comune
di Barolo*



VITIGNO 100% Nebbiolo

ZONA DI ORIGINE Comune di Barolo, vigne Castellero, Coste di Rose e Preda

SUOLO Marne di Sant'Agata fossili, calcareo

ESPOSIZIONE Est / Sud - Ovest

ALTITUDINE 250 - 270 m.s.l.m.

NOTE COLTURALI Sesto d'impianto di 3500 ceppi per ettaro; allevamento a Guyot basso a contropalliera. **Coltivazione a regime biologico.**

PERIODO DI RACCOLTA Prima metà di ottobre; vendemmia a mano con attenta selezione dei grappoli.

VINIFICAZIONE Soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione spontanea 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.

IL PROFUMO È AMPIO, GRADEVOLE E INTENSO; ETereo CON NOTE DI FRUTTA ROSSA Matura, ROSA APPASSITA, VIOLETTA E SOTTOBOSCO.

DAL SAPORE ASCIUTTO, ARMONICO E VELLUTATO, DI STRUTTURA TANNICA FINE E PERSISTENTE.

note _____