

Barolo



vino: Barolo d.o.c.g.

comune di produzione: Castiglione Falletto e Serralunga d'Alba .

uva: Nebbiolo per Barolo.

superficie vitata: 2 ettari

esposizione: est / sud-est.

Gradazione alc.: 14%

tipologia di terreno: argilloso a forte percentuale limosa.

sistema di allevamento: Gujot-basso

età media delle viti: 20/30 anni.

densità dell'impianto: 4000 - ceppi per ettaro

epoca di vendemmia: seconda decade di ottobre.

resa massima: 80 quintali per ettaro, ridotti a seconda del diradamento.

contenitori per la produzione: vasche inox

contenitori per l'affinamento: fusti in rovere francese da 225 litri; la percentuale dei contenitori nuovi e usati viene decisa in seguito alla valutazione sanitaria e analitica che il vino possiede a fermentazione ultimata. Anche la durata della permanenza all'interno delle barriques e in relazione alla struttura che il vino dimostra nell'affinamento. Il disciplinare di produzione prevede attualmente un periodo di affinamento in legno di almeno 24 mesi.

chiarificazione e filtrazione: nessuna di queste operazioni.

periodo dell'imbottigliamento: estate del secondo anno o primavera del terzo.

numero bottiglie prodotte a regime: 10.000.

imballo: cartoni da 6 e 12 bottiglie.

Piatto consigliato : carne rossa e formaggi.

Note di degustazione Barolo: Colore: rosso granato – Profumi: questo Barolo esprime nei profumi una distinta eleganza con sentori freschi fruttati che ricordano il lampone.