



BAROLO VILLERO 2016

Denominazione: Barolo Docg Villero

0,77 ettari - 100% Nebbiolo - età media dei vigneti 40 anni

Vitigno: Villero è senza dubbio uno dei vigneti più importanti di Castiglione Falletto in termini di qualità ed esposizione. Il terreno è argilloso e calcareo, l'esposizione è a sud e Sud-Ovest

Vinificazione:

- Pigiatura e diraspatura
- Fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox per 10-12 giorni a temperatura controllata
- Macerazione a cappello sommerso per 20-25 giorni.
- Fermentazione malolattica in piccole botti, a temperatura controllata.
- Affinamento in botti grandi di rovere (225 - 500 - 1000 L) per 18 mesi.
- Affinamento almeno 1 anno in bottiglia prima della commercializzazione.

Descrizione: Colore rosso granato brillante. Profumo persistente di frutti rossi maturi, prugne e ciliegie che si apre a sentori speziati. È un Barolo strutturato e potente, con un profondo profilo aromatico. I tannini sono levigati e morbidi, grazie alla lunga macerazione.

BOROLI Barolo Villero durerà nel tempo per dare il suo massimo potenziale anni dopo la raccolta.

Caratteristiche tecniche: Alcool 14,0 %, zuccheri <0,23 g/l, acidità totale 6,15 g/l, estratto non riduttore 32,9 g/l