

BAROLO DOCG

2013

Denominazione: Barolo Docg

Vitigno: Nebbiolo 100%. I vitigni si trovano nel comune di Castiglione Falletto, cuore delle Langhe e della zona del Barolo. L'esposizione è Est, Ovest e Sud-Ovest; il terreno è argilloso calcareo, con una profondità sulla marna di 0,5 metri. Il portainnesto è Kober/S04, con una densità di viti di 4000/ha e con un'età che varia dai 6 ai 35 anni.

Vinificazione: In rosso con pigia-diraspatura, fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 10-12 giorni, poi cappello sommerso per 15 giorni e in seguito successiva svinatura e fermentazione malo lattica in legno piccolo in locali a temperatura controllata. Terminata la fermentazione malolattica si effettua un travaso in legno piccolo e grande per l'invecchiamento non inferiore a due anni. Infine si procede all'imbottigliamento e il vino si affina in bottiglia per non meno di un anno.

Descrizione: Colore rosso rubino con leggeri riflessi aranciati, limpido; profumo abbastanza persistente, classico, con leggero sentore di legno e presenza di frutto di sottobosco. Gusto vivo e armonico con sentori di liquirizia e tannini dolci.

Caratteristiche tecniche: Alcool 13,20 %, zuccheri <0,4 g/l, acidità totale 5,84 g/l, estratto non riduttore 30,00 g/l

Qualità annata: Ottima

BOROLI
BAROLO



BOROLI