

BAROLO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



- VITIGNO:** Nebbiolo, suddiviso fra le tre diverse tipologie: Michet, Lampia e Rosè.
- VIGNETI:** Ubicati nel comune di Barolo, più precisamente nella sottozona "COSTE DI ROSE": esposizione sud-est
"MONROBIOLO DI BUSSIA": esposizione ovest.
Altitudine: 320 m. s.l.m.
Età media vigneto: 30-40 anni.
Forma di allevamento: Spalliera con potatura a Guyot.
La produzione è di circa 1 kg per ceppo.
Ceppi ad ettaro: 4000 - 4500.
- CARATTERISTICHE DEL SUOLO:** Terreni di origine TORTONIANA con evidenti stratificazioni di marne blu gialle e grigie che regalano vini eleganti e ricchi di profumi.
- RESA ETTARO:** 4000-5000 kg di uva.
- EPOCA DI VENDEMMIA:** Seconda decade di ottobre.
- VINIFICAZIONE:** L'uva viene raccolta in cassette da 20 kg.
Dopo la pigiatura, la fermentazione e la macerazione proseguono per 15 giorni circa.
Il vino a breve distanza dalla svinatura inizia i due anni di affinamento in fusti da 500 -700 litri.
L'ultimo periodo di invecchiamento prevede una sosta di 6 mesi in botti d'acciaio e ulteriori 10 mesi in bottiglia.
- CONTENUTO IN ALCOL:** 13,5-14,5 % vol.
- BOTTIGLIE PRODOTTE:** 3000 - 6000.