

# BAROLO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

## “Coste di Rose”



**VITIGNO:**

Nebbiolo, suddiviso fra le tre diverse tipologie: Michet, Lampia e Rosè.

**CARATTERISTICHE DEL SUOLO:**

Al disotto di una sottile zona superficiale più ricca di sostanze organiche, ad una profondità di 50-100 cm si alternano strati di argilla blu ad altri di colore grigio (MARNE DI S. AGATA FOSSILI), in queste formazioni sedimentarie le viti affondano a fatica le radici per poterne trarre i microelementi che andranno poi a caratterizzare il vino.

**VIGNETI:**

Ubicati nel comune di Barolo al confine con Monforte d'Alba nella sottozona “Coste di Rose”.

I terreni di questa zona danno origine a vini magari un po' scontrosi e decisi in gioventù ma con grande capacità di maturare e migliorare negli anni rivelando tutta l'eleganza di un grande Barolo.

Esposizione: Sud, Sud-Est.

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.

**RESA ETTARO:**

4000 - 5000 kg uva.

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Seconda decade di ottobre.

**VINIFICAZIONE:**

Dopo la pigiatura l'uva rimane un giorno a 5 - 7 °C, quindi inizierà la fermentazione e macerazione che durerà 25 - 30 giorni.

Il vino a breve distanza dalla svinatura inizia i 2 anni di affinamento in botti grandi di rovere sloveno (2500 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% vol.

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** 3000 - 4000.