

# BAROLO DOCG

*Barolo*

**Vitigno:** 100% Nebbiolo

**Esposizione:** sud-est

**Terreno:** franco sabbioso calcareo - marnoso

**Resa per ettaro:** t 6,5 di uva

**Anno di impianto:** 1974

**Bottiglie prodotte:** 9.500

## **VINIFICAZIONE:**

Vinificazione in rosso a cappello emerso con macerazione di 10 giorni prolungata a cappello sommerso per altri 20 - 25 giorni, fermentazione a temperatura controllata

## **AFFINAMENTO:**

Affinamento in botti di rovere di Slavonia da hl 25 per 30 mesi ed in bottiglia per i restanti 6 – 7 mesi

## **ANALISI CHIMICA:**

- Gradazione alcolica Vol 14,00%
- Acidità totale g/l 5,8
- Estratto secco ridotto g/l 25,7

Vino strutturato e longevo con colore rosso rubino vivo ed intenso con lievi riflessi aranciati; olfatto intenso e fruttato con note di ciliegia e prugna con gradevoli note di cannella e violetta; gusto austero, armonico con tannini gradevoli con finale persistente e gradevole.

