



## Barolo D.o.c.g Brunate

### VIGNETI

Nei comuni di La Morra e Barolo.

### VITIGNO

100% Nebbiolo da Barolo.

### SUPERFICIE

2 ha.

### TERRENO

Vigneto storico intercomunale fra i più rappresentativi dei comuni di Barolo e La Morra. Vanta una eccellente esposizione a sud, sud-est con un'altimetria variabile dai 250 ai 350 metri nella parte centrale della sottozona. Il terreno ha una composizione prevalentemente limo – argillosa e la minor dotazione di sabbia conferisce profumi eleganti con note fruttate e speziate.

### ANNO D'IMPIANTO

Dal 1979 al 1981.

### VINIFICAZIONE

La fermentazione viene effettuata in vasche di acciaio termocondizionate con sistemi di rimontaggio automatici per un periodo di 25 – 30 giorni. L'affinamento, di almeno tre anni, avviene in botti di rovere di Slavonia di grande capacità (5.000 litri).

### CARATTERISTICHE

Il sapore del vino è asciutto, austero, sapido ed armonico, con buone concentrazioni polifenoliche legate alla presenza significativa di microelementi quali potassio e magnesio.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-17 gradi.

### FORMATI DISPONIBILI

Bottiglie da 0,75 l; magnum da 1,5 l; mezza bottiglia da 0,375 l.

