



Barolo D.o.c.g

VIGNETI

Nei comuni di La Morra (menzioni Rocche dell'Annunziata, Boiolo), Barolo (menzioni Sarmassa, Vignane), Castiglione Falletto (menzione Codana).

VITIGNO

100% Nebbiolo da Barolo.

SUPERFICIE

Circa 3 ha.

TERRENO

Sabbiosi, più o meno compatti in base alla zona, alternati ad arenarie in Barolo e Castiglione Falletto; più argillosi con componente calcarea in La Morra.

ANNO D'IMPIANTO

Dal 1980 al 1990.

VINIFICAZIONE

La vinificazione viene effettuata in vasche di cemento o di acciaio termocondizionate con fermentazione sulle bucce per 25 – 30 giorni. Dopo la svinatura si procede all'assemblaggio delle diverse partite e al successivo invecchiamento in botti di rovere di Slavonia di grande capacità (5.000 litri) per circa 3 anni. Con l'affinamento in bottiglia il vino continua ad evolversi in eleganza ed armonia con prospettiva di lungo invecchiamento.

CARATTERISTICHE

Il profumo è etereo, ampio ed avvolgente; il sapore austero e sapido.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-17 gradi.

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglie da 0,75 l.

