

# Barolo



**vino:** Barolo d.o.c.g.

**comune di produzione:** Castiglione Falletto, Serralunga e Diano d'Alba .

**uva:** Nebbiolo per Barolo.

**superficie vitata:** 2 ettari

**esposizione:** est / sud-est.

**Gradazione alc.:** 14% - 15%

**tipologia di terreno:** argilloso a forte percentuale limosa.

**sistema di allevamento:** Gujot-basso

**età media delle viti:** 20/30 anni.

**densità dell'impianto:** 4000 - ceppi per ettaro

**epoca di vendemmia:** seconda decade di ottobre.

**resa massima:** 80 quintali per ettaro, ridotti a seconda del diradamento.

**contenitori per la produzione:** vasche inox

**contenitori per l'affinamento:** fusti in rovere francese da 225 litri; la percentuale dei contenitori nuovi e usati viene decisa in seguito alla valutazione sanitaria e analitica che il vino possiede a fermentazione ultimata. Anche la durata della permanenza all'interno delle barriques e in relazione alla struttura che il vino dimostra nell'affinamento. Il disciplinare di produzione prevede attualmente un periodo di affinamento in legno di almeno 24 mesi.

**chiarificazione e filtrazione:** nessuna di queste operazioni.

**periodo dell'imbottigliamento:** estate del secondo anno o primavera del terzo.

**numero bottiglie prodotte a regime:** 10.000.

**imballo:** cartoni da 6 e 12 bottiglie.

**Piatto consigliato :** carne rossa e formaggi.

**Note di degustazione Barolo:** Colore: rosso granato – Profumi: questo Barolo esprime nei profumi una distinta eleganza con sentori freschi fruttati che ricordano il lampone.