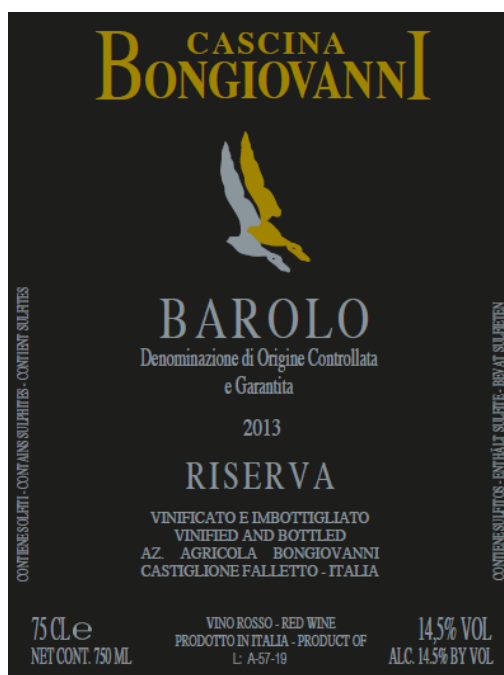


## BAROLO “RISERVA” DOCG 2013



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

**comune di produzione:** Castiglione Falletto .

**uva:** Nebbiolo per Barolo.

**esposizione:** sud-est.

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

**sistema di allevamento:** Gujot-basso

**età media delle viti:** 60 anni.

**densità dell'impianto:** 4000 - 4500 ceppi per ettaro “ vecchie vigne”

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

**resa massima:** il massimale di produzione prevede 80 quintali per ettaro, che vengono ridotti in dipendenza dell'annata e dal tipo di decorso stagionale.

**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.

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

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

**numero bottiglie prodotte a regime:** 3.000 bottiglie

**imballo:** cartoni da 6 bottiglie.

**Note :** vino prodotto esclusivamente in annate contraddistinte da particolari decorsi stagionali che ne conferiscono caratteristiche distintive. In questo vino rientrano particolari selezioni di uve vinificate separatamente, che sono proiettate ad avere invecchiamento più lungo, con garanzia di particolare longevità.