

TERRE DEL BAROLO

BAROLO DOCG Riserva



Vitigno: Nebbiolo

Zona di produzione: Barolo, Castiglione Falletto, Cherasco, Diano d'Alba, Grinzane Cavour, La Morra, Monforte d'Alba, Novello, Serralunga d'Alba, Verduno, Roddi

Suolo: argilloso-calcareo

Coltivazione del vigneto: contospalliera con potatura a Guyot

Vendemmia: 100% manuale

Epoca di vendemmia: ottobre

Resa massima: 80 q/ha di uva

Vinificazione: diraspapigiatura in atmosfera controllata, fermentazione alcolica a temperatura controllata (28-30°C) con macerazione per un totale di circa 16/20 giorni. Interventi mirati di rimontaggio e délestage massimizzano l'estrazione di colore, aroma e struttura tannica. Dopo la fermentazione malolattica, passa in botte

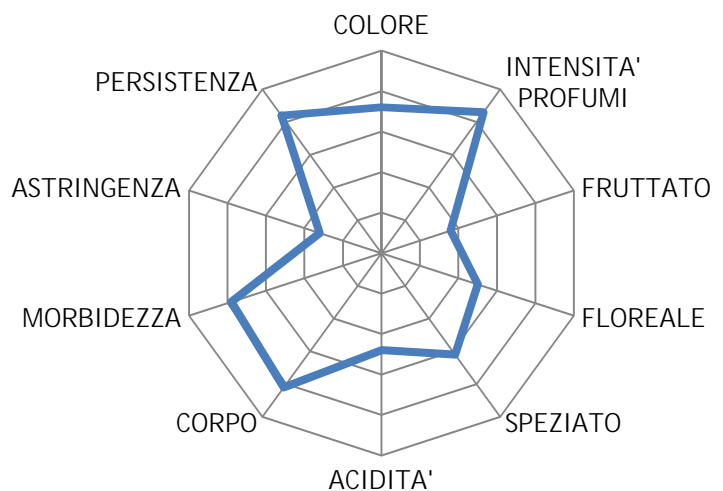
Affinamento: 62 mesi di cui almeno 18 in botti di rovere francese da 25/50 hl

Grado alcolico (minimo): 13,00% vol.

Acidità totale (minima): 4,5 g/l

Estratto secco netto (minimo): 22 g/l

QUADRO ORGANOLETTICO:



Temperatura di degustazione: 18/20 gradi

Conservazione: vino adatto a lungo invecchiamento in cantina

Abbinamento cibo/vino: primi piatti a base di funghi o formaggi, o serviti con tartufo bianco d'Alba, arrostiti e stracotti di carne rossa e selvaggina, formaggi stagionati