

BAROLO ARBORINA DOCG



Vitigno	Nebbiolo 100%
Luogo d'origine	La Morra Vigneto Arborina
Terreno	Superficie Totale: 0,75 ha. Esposizione: Sud e Sud-Est. Altimetria: 300 - 320 mt. s.l.m. Tipologia: argilloso
Dettagli del vigneto	Tipo d'impianto vigneto: Guyot Età media: 47 anni Resa: 40 – 50 q.li/ha
Fermentazione	Fermentazione in tank di acciaio Inox con controllo di temperatura per una settimana circa. La fermentazione malolattica avviene in botte.
Affinamento	In legno di diverse età per 24 mesi ed in bottiglia come da disposizioni di legge. Nessun intervento di filtrazione.
Produzione	4.000 bottiglie circa all'anno.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rubino fitto.

Olfatto: amarene, frutta selvatica, confettura, lamponi, cacao, menta e agrumi.

Gusto: lunga, intensa, morbida. Spezie e confetture sapientemente armonizzate dalla dolcezza dei tannini.