

BAROLO RISERVA DOCG



Vitigno	Nebbiolo 100%
Luogo d'origine	La Morra Vigneto Rocche dell'Annunziata
Terreno	Superficie Totale: 0,3 ha. Esposizione: Sud-Ovest. Altimetria: 300 - 320 mt. slm Tipologia: argilloso - sabbioso
Dettagli del vigneto	Tipo d'impianto vigneto: Guyot Età media: circa 55 – 60 anni Resa: 40 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	1.200 bottiglie circa all'anno.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: granata.

Olfatto: complesso, bouquet floreale ed erbaceo che vira alla frutta con note di visciole, lampone, more e ribes.

Gusto: austero, di grande eleganza, finezza e potenza che ripresenta intatte le note olfattive. Tannini vellutati.