

BAROLO DOCG

del comune di La Morra



Vitigno	Nebbiolo 100%
Luogo d'origine	La Morra
Terreno	Superficie Totale: 2,3 ha. Esposizione: Sud-Ovest. Altimetria: 350 mt. slm Tipologia: calcareo-argilloso
Dettagli del vigneto	Tipo d'impianto vigneto: Guyot Età media: 35 anni Resa: 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	12.000 bottiglie circa all'anno.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso con riflessi bordeaux.

Olfatto: frutta rossa con elegante inserimento di note erbacee e balsamiche.

Gusto: ricco ed intenso con finale dolcemente tannico.