

BAROLO ARBORINA DOCG



| | |
|------------------------------|---|
| Rebsorte | Nebbiolo 100% |
| Ursprungsort | La Morra Vineyard Arborina |
| Weinberg | Rebfläche: 0,75 Ha. Ausrichtung: Süd - Südost Höhe: 300 - 320 mt Bodentypologie: Lehm |
| Details des Weinbergs | Erziehungsform: Guyot Durchschnittliches Alter der Reben: 47 Jahre Ertrag: 40 – 50 dz/ha |
| Produktion | circa 4.000 Flaschen/Jahr. |

Fermentation in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur für circa eine Woche. Die malolaktische Gärung wird im Fass durchgeführt. Reifung und Verfeinerung im Holz von unterschiedlicher Belegung für 24 Monate, wie es die gesetzlichen Vorgaben vorsehen. Der Wein wird nicht gefiltert.