

BAROLO DOCG

del comune di La Morra



Rebsorte	Nebbiolo 100%
Ursprungsort	La Morra
Weinberg	Rebfläche gesamt: 2,3 Ha. Ausrichtung: Südwest Höhe: 350 mt. Bodentypologie: kalkhaltig – lehmig
Details des Weinbergs	Erziehungsform: Guyot Durchschnittliches alter: 30 Jahre Ertrag: 50 dz/ha
Produktion	Circa 12.000 Flaschen/Jahr.

Fermentation in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur für circa eine Woche. Die malolaktische Gärung wird im Fass durchgeführt. Die Reifung und Verfeinerung erfolgt im Holz von unterschiedlichem Alter für 24 Monate, wie von den Produktionsregeln gefordert. Keinerlei Eingriffe durch Filtration.