

# BAROLO RISERVA DOCG



<b>Vitigno</b>	Nebbiolo 100%
<b>Luogo d'origine</b>	La Morra Vigneto Rocche dell'Annunziata
<b>Terreno</b>	Superficie Totale: 0,3 ha. Esposizione: Sud-Ovest. Altimetria: 300 - 320 mt. slm Tipologia: argilloso - sabbioso
<b>Dettagli del vigneto</b>	Tipo d'impianto vigneto: Guyot Età media: circa 55 – 60 anni Resa: 40 q.li/ha
<b>Fermentazione</b>	Fermentazione in tank di acciaio Inox con controllo di temperatura per una settimana circa. La fermentazione malolattica avviene in botte.
<b>Affinamento</b>	In legno di diverse età per 24 mesi ed in bottiglia come da disposizioni di legge. Nessun intervento di filtrazione.
<b>Produzione</b>	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.