

# BAROLO DOCG

## del comune di La Morra



<b>Vitigno</b>	Nebbiolo 100%
<b>Luogo d'origine</b>	La Morra
<b>Terreno</b>	Superficie Totale: 2,3 ha. Esposizione: Sud-Ovest. Altimetria: 350 mt. slm Tipologia: calcareo-argilloso
<b>Dettagli del vigneto</b>	Tipo d'impianto vigneto: Guyot Età media: 35 anni Resa: 50 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>	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.