

BAROLO DOCG

Nome prodotto: BAROLO DOCG

Uve: 100% NEBBIOLO

Zone produzione: Langhe del Barolo

Esposizione e altitudine: sud, sud-est

Tipologia del terreno: marne calcareo argillose

Sistema di allevamento: guyot

Densità dell'impianto: 4.000 ceppi per ettaro

Epoca di vendemmia: fine settembre – metà ottobre

Temperatura di servizio: 18/20 °C



Scheda tecnica

Fermentazione spontanea senza lieviti aggiunti in vasche in cemento di circa 12 giorni, con temperature a partire da 22 C fino ad arrivare a 29 C, con successiva macerazione a cappello sommerso per almeno 30 giorni a temperatura di 29 C.

Di conseguenza dopo la svinatura si innesca la fermentazione malolattica, circa 15 giorni con temperatura costante a 22 C.

Dopodiché il vino va in botti da 4500 L in rovere di slavonia ad affinare per 4 anni, seguono ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Il nostro Barolo nasce dall'unione nostri 5 vigneti cru a Barolo: Liste, Cannubi, Fossati, Cannubi San Lorenzo, San Pietro delle viole. Per questo esprime assieme l'eleganza e la potenza tipica del Barolo di Barolo e del vero Barolo di una volta.

Abbinamento perfetto

Crediamo che consigliare con cosa bere i nostri vini sia sbagliato, ognuno ha le sue idee e i suoi piaceri, ma possiamo consigliarvi con chi berlo. Bevetelo con tutti!



A campaign financed according to EC Regulation N. 1308/13

Campagna finanziata ai sensi del Regolamento CE N. 1308/13

www.borgogno.com

