



ANNATA 2018

## Barolo DOCG

Rosso rubino tendente all'aranciato, note fruttate e speziate, di liquirizia e caffè, con sfumature balsamiche.

Un vino perfetto per gli amanti dei vini complessi e strutturati.

Abbinamenti consigliati: arrosti, selvaggina, tartufo. Da evitare: il pesce.

### Informazioni di base

**Nome del prodotto:** Barolo DOCG

**Vitigno:** nebbiolo

**Denominazione:** Barolo

**Classificazione:** DOCG

**Colore:** rosso

**Tipologia:** fermo

**Paese/Regione:** Italia, Piemonte

**Annata:** 2018

**Alcool svolto:** 14,5%

**Zucchero residuo:** <1

**Numero di bottiglie prodotte:** 8.000

### Vigna

**% Uva/ Vitigno:** 100% Nebbiolo

**Terreno:** Abbastanza sciolto formato da marne chiare fini e piuttosto asciutte

**Esposizione:** Sud, Est

**Metodo agricolo:** convenzionale

**Anno d'impianto:** 2010

**Data della vendemmia:** 12/10/2018

**Tipo di vendemmia:** manuale in cassette

### Vinificazione

**Metodo:** Pigia-diraspatura, fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, lunga macerazione a cappello sommerso 4-6 settimane a seconda dell'annata.

**Temperatura:** controllata 28°C

**Durata:** 5 settimane

**Malolattica:** svolta in legno

**Affinamento:** 24/48 mesi in botti grandi

**Età delle botti:** terzo/quarto passaggio

**Tipo di botte:** botte grande

**Tipo di legno:** Rovere di Slavonia

**Tempo in legno:** 24 mesi

**Tempo minimo in bottiglia:** 6 mesi

### Bottiglia

**Potenziale d'invecchiamento:** 15-25 anni

**Tipo di bottiglia:** Borgognotta  
**Numero di bottiglie per scatola:** 6

