



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

