

BAROLO D.O.C.G.



Vitigno

Nebbiolo, varietà Lampia e Michet.

Esposizione

Est 380 metri s.l.m. – loc. Le Coste;

Est 280 metri s.l.m. – loc. Bussia;

Sud-est 300 metri s.l.m. – loc. Bussia

Terreno

Marne Calcareae – Argillose con sabbia al 25% (Bussia)

Calcareae – sabbioso, con buona dotazione di argilla (20%)
(Le Coste)

Resa per ettaro

65 q.li.

Vendemmia

Manuale, con selezione dell'uva in vigna e in cantina.

Epoca di raccolta

Ultima decade di Ottobre.

Vinificazione

A temperatura controllata di 25°. La fase di macerazione
è durata 10 giorni effettuando due rimontaggi al giorno.

Solo dopo la fermentazione malolattica il vino è stato
impresso nelle botti da 16 Hl. (Marzo 2004)

Affinamento

In botti di Rovere francese da 16 hl., ove rimane per
circa 28-30 mesi. Prima dell'imbottigliamento il vino riposa
in acciaio per circa un mese.

Imbottigliamento

Nel mese di Agosto precedente all'anno di
commercializzazione.

Dati analitici

Grado alcolico: 14,5% vol.

Acidità totale: 5,60 g/l.

Estratto secco netto: 27 g/l.

Anidride solforosa totale: 90 mg/l.

Wine maker: Roberto Gerbino.

