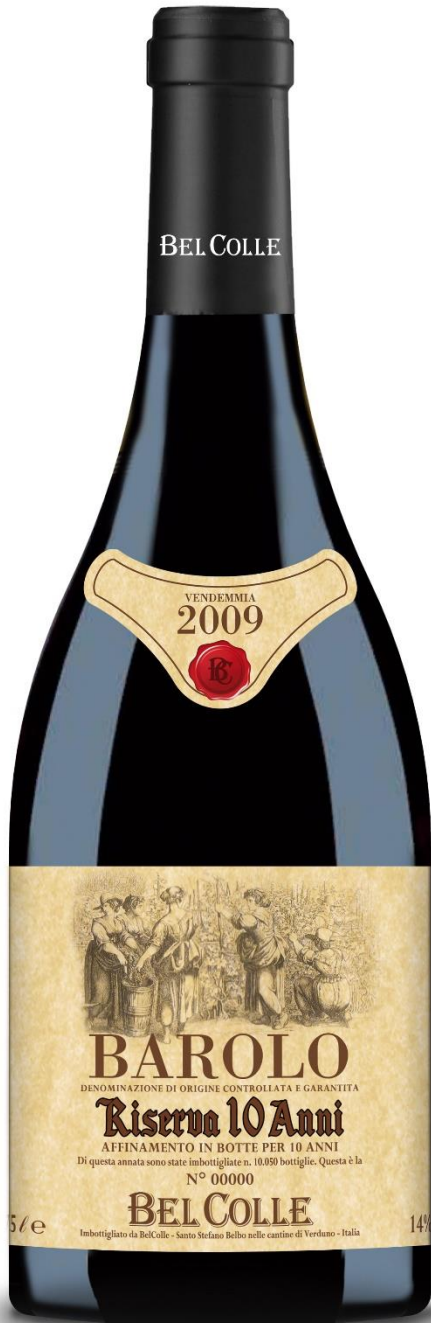


Barolo DOCG RISERVA 2009



NOTE TECNICHE:

Vitigno: Nebbiolo 100%

Alcool: 14%

Colore: Rosso Granato

Sapore: asciutto, pieno, robusto, austero ma vellutato.

Temp. Servizio: 20° C

Zucchero residuo: 2g/l

VIGNETI:

Area di produzione: Verduno Boschatto e Verduno Monvigliero

Altitudine: 300/350m slm

Terreno: Calcareo - Argilloso

VINIFICAZIONE:

Periodo di contatto con le bucce: 15 giorni

Vinificazione in botti di legno da 4000L

Invecchiamento:

- Monvigliero: 5 anni in botti di legno da 4000L

- Boschatto: 5 anni in botti di legno da 4000L

I due vengono poi miscelati ed affinati per 5 anni insieme in botti di legno da 8000L di Allier.

Lieviti Indigeni.