



## Barolo Riserva Villero 1996

**Denominazione:** Barolo D.O.C.G.

**Varietà:** Nebbiolo 100%

**Vigneto:** il vigneto Villero, esposto a sud/sud-ovest, è ubicato nel comune di Castiglione Falletto ed ha una superficie di 0,6 ettari. La vigna è formata da 3.100 piante e l'età media dei ceppi è di 36 anni. La data della raccolta è stata l'11 ottobre.

**Suolo:** moderatamente argilloso e compatto con presenza di marne bianche e bluastre.

**Vinificazione:** il vino resta 14 giorni in vasca d'acciaio a una temperatura di 32°C con sistema automatico di rimontaggio. La fermentazione malolattica avviene in barriques, dove il vino rimane per circa sei mesi per essere poi travasato ed assemblato in botte di rovere da 30 ettolitri. Il vino è rimasto in questa botte fino a luglio 1999. Dopo circa due mesi di decantazione in vasca d'acciaio, il 1° settembre 1999 è stato imbottigliato senza alcuna pratica di chiarifica e filtrazione.

