



Barolo Riserva Villero 1997

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. Ci sono 3.100 piante e l'età media dei ceppi è di 37 anni. La vendemmia è avvenuta il 24 settembre 1997.

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

Vinificazione: 16 giorni in vasca d'acciaio ad una temperatura di 32°C con sistema automatico di rimontaggio. La fermentazione malolattica avviene in barriques, dove il vino rimane per circa sei mesi prima di essere travasato ed assemblato in botte di rovere da 30 ettolitri. Il vino è rimasto in legno fino a luglio 2000.

Dopo circa due mesi di decantazione in vasca d'acciaio, il 1° settembre 2000 è stato imbottigliato senza alcuna pratica di chiarifica e filtrazione.

