



## Barolo Riserva Villero 2001

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

**Varietà:** Nebbiolo 100%

**Vigneto:** il vigneto Villero è situato nel comune di Castiglione Falletto, ad un'altitudine di 360 metri s.l.m. ed esposizione sud/sud-ovest. Copre un'area di 0,9 ettari. L'età media dei ceppi è di 35 anni e la densità è di 4.000 piante per ettaro.

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

**Vinificazione:** fermentazione alcolica di 18 giorni in vasca d'acciaio con sistema di rimontaggio automatico ad una temperatura compresa tra i 28 ed i 32°C. Al termine della fermentazione alcolica le bucce sono rimaste in macerazione per 12 giorni. Il vino viene trasferito in barriques per la fermentazione malolattica e successivamente in botte di rovere da 30 ettolitri.

Il vino è stato imbottigliato il 2 settembre 2004 senza filtrazione. Dell'annata 2001 sono state prodotte 3.785 bottiglie.

