



Barolo Riserva Villero 2004

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 0,9 ettari. L'età media dei ceppi è di 37 anni e la densità è di 3.100 piante per ettaro.

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

Vinificazione: fermentazione alcolica di 19 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 un totale di 14 giorni. Il vino viene trasferito in barriques per la fermentazione malolattica e successivamente in botte di rovere da 30 hl.

Il vino è stato imbottigliato senza filtrazione il 18 luglio 2007. Dell'annata 2004 sono state prodotte 3.728 bottiglie e 100 magnum.

