



Barolo Riserva Villero 2009

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 poco inferiore a un ettaro. L'età media dei ceppi è di 41 anni e la densità è di 4.000 piante per ettaro. Nella vendemmia 2009 la resa in vino è stata di circa 35 ettolitri ad ettaro. La raccolta 2009 è stata fatta il 25 settembre.

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

Vinificazione: dopo la fermentazione alcolica durata 24 giorni in vasca d'acciaio ad una temperatura compresa tra i 28 ed i 32°C, le bucce rimangono in macerazione per un totale di 16 giorni. Il vino viene subito travasato in piccole botti per lo svolgimento della fermentazione malolattica al termine della quale trascorre l'ulteriore invecchiamento in botte di rovere da 27 ettolitri.

È stato imbottigliato senza filtrazione il 12 luglio 2012. Dell'annata 2009 sono state prodotte 3.593 bottiglie, 100 magnum, 5 doppi magnum.

