



Barolo Riserva Villero 2010

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 ad un ettaro. L'età media dei ceppi è di 42 anni e la densità è di 4.000 piante per ettaro. Nella vendemmia 2010 la resa in vino è stata di circa 35 ettolitri ad ettaro. La raccolta 2010 è stata fatta il 6 ottobre.

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

Vinificazione: dopo la fermentazione alcolica in vasca d'acciaio ad una temperatura compresa tra i 28 ed i 32°C, le bucce rimangono in macerazione per un totale di 12 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 26 ettolitri. È stato imbottigliato senza filtrazione il 25 luglio 2013.

Dell'annata 2010 sono state prodotte 3.316 bottiglie, 100 magnum, 5 doppi magnum.

