



Barolo Riserva Villero 2012

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 43 anni e la densità è di 4.000 piante per ettaro. Nella vendemmia 2012 la resa in vino è stata di circa 52 ettolitri ad ettaro. La raccolta 2012 è stata fatta il 2 ottobre.

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

Vinificazione: dopo la fermentazione alcolica durata 21 giorni in vasca d'acciaio ad una temperatura compresa tra i 28 ed i 32°C, 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 16 luglio 2015. Dell'annata 2012 sono state prodotte 3.860 bottiglie, 100 magnum, 5 doppi magnum

