



Barolo Riserva Villero 2016

Denominazione: Barolo D.O.C.G.

Varietà: Nebbiolo 100%

Uve provenienti da uno dei più vocati vigneti dell'intera zona del Barolo, a Castiglione Falletto. Il vigneto Villero, esposto a sud/sud-ovest, ha una superficie di poco superiore a un ettaro. L'età media dei ceppi è di 47 anni e la densità di 4.200 piante per ettaro. Nella vendemmia 2016 la resa in vino è stata di circa 42 ettolitri a ettaro.

Vinificazione: raccolta delle uve rigorosamente manuale il 5 ottobre. A seguito della pigiatura soffice, la fermentazione dura circa 4 settimane in vasca di acciaio a contatto con le bucce con rimontaggi regolari. Questo tempo comprende la macerazione a freddo pre e quella post-fermentativa che avviene con l'uso del tradizionale metodo del cappello sommerso. La fermentazione malolattica viene svolta in legno.

Invecchiamento: botti di rovere per circa 30 mesi.

Descrizione: colore rosso rubino. Al naso è pieno, complesso ed elegante. Note di frutta rossa intensa e prugna con sfumature di sottobosco. Al palato è equilibrato, setoso, avvolgente e completo. Il tannino è presente e ben integrato. Finale lungo e persistente. Consigliamo di decantarlo qualche ora prima del servizio.

