



Barolo Brunate 2013

Denominazione: Barolo DOCG

Varietà: Nebbiolo

Vinificazione: dallo storico vigneto Brunate in La Morra, sul versante sud verso Barolo, con circa 4.600 piante per ettaro su di una superficie di circa 1 ettaro. Le viti hanno un'età media intorno ai 50 anni. Terreno calcareo-argilloso. La fermentazione dura circa 3 settimane in vasca di acciaio a contatto con le bucce. Questo tempo comprende macerazione pre e post fermentativa con l'uso dell'antico metodo del cappello sommerso. La malolattica è svolta in barriques.

Invecchiamento: 32 mesi complessivi tra barriques e botti grandi di rovere. Imbottigliato senza filtrazione.

Descrizione: rosso rubino intenso. Secco, con corpo generoso armoniosamente bilanciato e con struttura vellutata. Classico, frutti rossi maturi, lungo finale, ricco e molto elegante. Spezie, viola, prugne, catrame intenso tipico del cru Brunate.

Abbinamenti: carne rossa, arrosto, selvaggina.

Alcol: 14.21 Alc./Volume

Acidità totale: 5.89 g/L

Estratto secco totale: 29.7 %

