



Barolo Rocche di Castiglione 2013

Denominazione: Barolo DOCG

Varietà: Nebbiolo

Vinificazione: da uno degli storici vigneti dell'intera zona del Barolo, nelle Rocche di Castiglione Falletto con una superficie di circa 1 ettaro. Vigneto di circa 61 anni di età media con esposizione Sud-Est. Sistema di allevamento a guyot con una densità di circa 4.600 piante per ettaro. La fermentazione dura intorno alle 4 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. Malolattica in barriques.

Invecchiamento: al termine della fermentazione malolattica in barriques, il vino viene trasferito in botti di rovere per 30 mesi. Imbottigliato senza filtrazione

Descrizione: Colore rosso rubino. Corpo pieno e complesso con aroma intenso di rose secche, liquerizia, spezie e tartufi. Elegante con tannini forti ma bilanciati.

Alcol: 14,38% Alc./Volume

Acidità totale: 5.77 g/L

Estratto secco totale: 31.2% g/L

