



Barolo Castiglione 2013



Denominazione: Barolo DOCG

Varietà: Nebbiolo

Vinificazione: da piccoli ma importantissimi vigneti tra i comuni di Castiglione Falletto, Monforte, Barolo, Novello e La Morra con età delle viti tra i 7 ed i 40 anni. Terreno calcareo-argilloso. Sistema di allevamento a guyot con una densità media per ettaro di circa 4.800 piante. Tutti i singoli crus vengono vinificati ed invecchiati separatamente e con modalità differenti in modo da esaltare singolarmente le tipiche caratteristiche di "terroir".

Invecchiamento: dopo 24-30 mesi d'invecchiamento in barrique e botte grande, vengono assemblati prima dell'imbottigliamento.

Descrizione: *"Beautiful glowing ruby. Fine earthy nose, but right now quite backward. Succulent palate with a powerful tannic structure. Really long and a little vibrant. Firm, long red-fruit finish"* (WS)

Alcol: 14,26 Alc./Volume

Acidità totale: 5.72 g/L

Estratto secco totale: 26 g/l

