



## Barolo Riserva Villero DOCG 2007



**Denominazione:** Barolo DOCG

**Varietà:** Nebbiolo, sottovarietà Michet

**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 39 anni e la densità è di 4.000 piante per ha. Nella vendemmia 2007 la resa in vino è stata di 30 ettolitri ad ha.

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

**Vinificazione:** dopo la fermentazione alcolica durata 16 giorni in vasca d'acciaio ad una temperatura compresa tra i 28 ed i 32 gradi centigradi, le bucce sono rimaste in macerazione per un totale di 10 giorni. Il vino viene subito trasferito in piccole botti per lo svolgimento della fermentazione malolattica.

**Invecchiamento:** al termine della fermentazione malolattica, trascorre l'ulteriore invecchiamento in botte di rovere da 27 ettolitri. E' stato imbottigliato senza filtrazione il 9 settembre 2010.

*"Il Barolo Riserva Villero 2007 è assolutamente un esempio perfetto. Frutta rossa scura, aromi di cuoio, tabacco, fumo e mentolo si animano in un ricco e sensuale Barolo che cattura l'essenza di questo cru. Petali di rosa, menta e dolci bacche rosse s'incarnano in un vino invitante pieno di classe e personalità. Nel corso del tempo lo stile esplosivo e potente dell'annata diventa sempre più evidente. Il frutto diventa più scuro, più balsamico e anche più intensamente minerale".*  
(VinousMedia.com – Antonio Galloni)

**Alcol:** 14.98%

**Acidità totale:** 5.8 g/L

**Estratto secco totale:** 34.3 g/L

