

Barolo Brunate 2006



Denominazione: Barolo DOCG

Regione: Barolo, Piemonte

Varietà: 100% Nebbiolo

Vinificazione: dallo storico vigneto Brunate in La Morra, sul versante sud verso Barolo, con 4.600 piante per ettaro su di una superficie di 1.6 ettari. Le viti hanno un età di circa 45 anni. Terreno calcareo-argilloso. La produzione per ettaro è di 25 hl. Macerazione a freddo pre-fermentativa per 48 ore. 21 gg. in vasche in acciaio ad una temperatura tra 30/32° C con sistema automatico di rimontaggio. Malolattica in barriques.

Invecchiamento: 30 mesi complessivi tra barriques usate e botti di rovere di Slavonia Imbottigliato senza filtrazione a Luglio 2009.

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: 14,0 Alc./Volume

Acidità totale: 6,04 g/L

Estratto secco totale: 33,1%

Bottiglie: 3.894 bottiglie - 150 Magnum

