



BAROLO DOCG

DENOMINAZIONE: Barolo DOCG;

VITIGNO: 100% Nebbiolo;

COMUNE DI PRODUZIONE:
Monforte d'Alba;

ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA:
Sud – Sud ovest; 300m s.l.m. ;

TERRENO: limo, magnesio e
manganese con tracce di sabbia;

METODO DI ALLEVAMENTO: guyot;

RESA PER ETTARO: 35q / ha;

FERMENTAZIONE: acciaio inox;

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5%;

PRODUZIONE: circa 4000 bottiglie;

ETA' DELLE VIGNE: 30 anni;

VENDEMMIA: Ottobre;

AFFINAMENTO: dai 19 ai 22 mesi in
botti di medie dimensioni;

TASTING NOTES: Da sempre il Barolo è
sinonimo di grande corpo e struttura; da
abbinare a piatti saporiti e gustosi arriva
al suo apice fra i 15 ed i 25 anni di
invecchiamento, mentre se bevuto
“giovane” appaga il palato con grandi
tannini e lunga persistenza.



BAROLO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

