



Barolo Brunate

Vitigno

Nebbiolo 100%

Vigneto

Comune: La Morra, Foglio n. 11, Particella 414

Proprietà: altitudine 300 m s.l.m., esposizione Sud-Est, sesto d'impianto 2,70x0,90m, densità 4500 ceppi/ha, allevamento a Guyot a contropalliera.

Età: tra i 50 ed i 60 anni

Ettari: ha 0,40

Resa/ha: 60 q/ha

Epoca di raccolta

Prima decade di ottobre

Produzione

2000 bottiglie

Vinificazione

Grande importanza alla coltivazione della vigna, rigida selezione manuale delle uve sia in vigneto che in cantina, diraspa-pigiatura. Fermentazione e macerazione per circa 25 giorni, ad una temperatura controllata di 26-28 ° C. Segue la fermentazione malolattica in dicembre.

Affinamento

Affinamento in botti da 15 Hl di rovere francese per circa 30 mesi. Imbottigliamento a fine estate, ulteriore affinamento in bottiglia prima della commercializzazione per un periodo di un anno.

Caratteristiche organolettiche

Veste rubino tendente al granato con intense note di rosa e viola, accompagnate da un cenno di terra bagnata e di un frutto rosso maturo. Tannini lunghissimi, comunque dolci, parlano di un'evoluzione che si completerà molto in là nel tempo.

