



Barolo Villero

Vitigno

Nebbiolo 100%

Vigneto

Comune: Castiglione Falletto, Foglio n. 7, Particella n. 132

Proprietà: altitudine 240 m s.l.m., esposizione Sud-Est, sesto d'impianto 2,70x0,90m, densità 4300 ceppi/ha, allevamento a Guyot a contropalliera.

Età: 50 anni

Ettari: 0,80 ha

Resa/ha: 60 q/ha

Epoca di raccolta

Prima decade di ottobre

Produzione

3500 bottiglie

Vinificazione

Grande importanza alla coltivazione della vigna, rigida selezione manuale delle uve sia in vigneto che in cantina, diraspa-pigiatura, fermentazione e macerazione. Segue la fermentazione malolattica in dicembre.

Affinamento

Affinamento in botti da Hl 20 di rovere, per una durata di 30 mesi. Imbottigliamento a fine estate, ulteriore affinamento in bottiglia prima della commercializzazione per un periodo di un anno.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso granato, al naso offre intriganti e compatte sensazioni di violetta, frutta rossa, cacao e liquirizia. Trama tannica complessa, ma che emerge con una delicata dolcezza finale.

