



BAROLO BRICCO DELLE VIOLE DOCG

Denominazione Barolo bricco delle viole DOCG

Varietà delle uve Nebbiolo

Ubicazione vigneti

Comune di Barolo (Bricco delle viole)

Viticoltura

Certificazione sistema di qualità nazionale produzione integrata (SQNPI)
Raccolta manuale metà Ottobre.

Vinificazione

Vinificazione in acciaio.

Dopo la diraspatura e la pigiatura , si effettua una fermentazione alcolica con lieviti indigeni per circa 12/15 giorni a temperatura controllata.

La fermentazione malolattica avviene durante l'inverno nel legno.

Affinamento

L'affinamento avviene in botti di rovere francese da l 225 (15%di legno nuovo ogni anno) per 24 mesi ; successivamente viene assemblato in vasca di acciaio e imbottigliato.
Dopo circa 6 mesi di affinamento in bottiglia inizia la commercializzazione.

Il vino

Proviene da un singolo vigneto sito nel comune di Barolo ,esposto a sud -est ed una età media di oltre settant'anni il vino si presenta fine ed elegante, complesso e con spiccate note floreali oltre che fruttate che rendono questo barolo più immediato e piacevole sin da giovane.

