

# CASCINA BONGIOVANNI



## **BAROLO D.O.C.G.**



**Uva:** 100% Nebbiolo

**Gradazione Alc.:** 14%- 14,5%

**Esposizione:** est / sud-est.

**Tipologia di terreno:** argilloso a forte percentuale limosa.

**Sistema di allevamento:** Gujot-basso

**Età media delle viti:** 20/30 anni.

**Densità dell'impianto:** 4000 ceppi per ettaro

**Vendemmia:** 15/20 Ottobre.

**Resa massima:** 80 quintali per ettaro, ridotti a seconda del diradamento.

**Vinificazione:** macerazione a contatto con le bucce nel vinificatore orizzontale in acciaio, a temperatura controllata, per circa 10/12 giorni. Dopo la svinatura, viene affinato in barriques per 18/24 mesi. La percentuale dei contenitori nuovi e usati viene scelta alla luce della ricchezza del vino. La fase terminale dell'affinamento (6/12 mesi) viene fatta in contenitori inox. Non vengono effettuate operazioni di chiarifica o filtrazione su questo vino.

**Numero bottiglie prodotte:** 10.000. Disponibile anche in formato magnum da 1,5 litri.

**Temperatura di servizio:** 16/18°

**Note di degustazione:** Colore: rosso granato – Profumi: questo Barolo esprime nei profumi una distinta eleganza con sentori freschi fruttati che ricordano il lampone.

Le uve Nebbiolo per questo Barolo, provengono da tre vigneti differenti, Serralunga d'Alba, Castiglione Falletto e Diano d'Alba, per un totale di circa 2 ettari. Le uve raccolte, sono pigiate e fermentate in unica massa. La provenienza di diversi vigneti, ha lo scopo di apportare caratteristiche di colore aromaticità e gusto nel modo più completo possibile. Questo Barolo, vorrebbe accontentare tutti i palati, quello particolarmente attento alle delicatezza e finezza, pur non deludendo chi invece è particolarmente affascinato dalla struttura e volume. Si abbina a primi piatti con ragù di carne, carni bianche e rosse e formaggi di media e lunga stagionatura.

Azienda Agricola Bongiovanni di Mozzone Davide - Via Alba Barolo, 3 - 12060 Castiglione Falletto (CN)

C.F.: MZZ DVD 69D12A124A - P.IVA: 02797080047

TEL. +39 0173 262184

Sito: [www.cascinabongiovanni.it](http://www.cascinabongiovanni.it) - e-mail: [info@cascinabongiovanni.com](mailto:info@cascinabongiovanni.com)