



## BAROLO DOCG

Denominazione Barolo DOCG

Varietà delle uve Nebbiolo

### Ubicazione vigneti

Comune di La Morra (Fossati - Roncaglie - Boiolo - Serradenari)

### Viticoltura

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

### Vinificazione

Vinificazione separata di ciascun vigneto 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

Provenendo da vigneti siti nel comune di La Morra che godono di una buonissima esposizione ed  
una età media di oltre sessant'anni, il vino si presenta fine ed elegante, con una buona  
complessità e un caratere che rappresenta i vini lamorresi.

