



## BAROLO BRUNATE RISERVA DOCG

Denominazione Barolo BRUNATE DOCG

Varietà delle uve Nebbiolo

### Ubicazione vigneti

Comune La Morra (Brunate)

### 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 1225 (15% di legno nuovo ogni anno) per 24 mesi; successivamente viene assemblato in vasca di acciaio e imbottigliato. Solo dopo 2 anni inizia la commercializzazione.

### Il vino

La nostra riserva di Brunate nasce in vigna dove vengono selezionate una parte delle piante più vecchie (alcune di esse oltre i novant'anni di età) che danno un vino ancora più complesso e austero.