

CASCINA BONGIOVANNI



BAROLO "RISERVA" D.O.C.G.



Uva: 100% Nebbiolo

Gradazione Alc.: 14,5% - 15%

Esposizione: sud-est.

Tipologia di terreno: argilloso a forte percentuale limosa.

Sistema di allevamento: Gujot-basso

Densità dell'impianto: 4000 - 4500 ceppi per ettaro "vecchie vigne"

Vendemmia: metà/fine Ottobre

Resa massima: 80 quintali per ettaro, che vengono ridotti a 50/60 quintali con diradamento per selezionare solo la qualità da noi ricercata.

Vinificazione: macerazione con bucce in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 15/20 giorni. Durante questo periodo si verifica un'estrazione molto soffice accompagnata da rimontaggi giornalieri. Dopo essere stato svinato avviene la fermentazione malo lattica in vasche d'acciaio. Affinato in barriques da 225 litri, per tempi più lunghi del periodo previsto dal disciplinare. Vino non filtrato o chiarificato.

Numero bottiglie prodotte: 3.000 bottiglie. Disponibile anche in formato magnum da litri 1,5

Temperatura di servizio: 16/18°

Note: In questo vino rientrano particolari selezioni di uve vinificate separatamente, che sono proiettate ad avere invecchiamento più lungo, con garanzia di particolare longevità. Colore rubino con riflessi granato. Profumo penetrante e avvolgente con decisi sentori di cuoio, tabacco e spezie. Sapore complesso ed esplosivo al palato.

Questo vino è stato prodotto per la prima volta nel 2020, con l'annata 2013, per l'anniversario dei 70 anni dell'azienda. Le uve Nebbiolo da Barolo, sono provenienti dal vigneto di Castiglione Falletto. E' una selezione delle viti più vecchie 60/70 anni. Viene prodotto solo nelle annate speciali. Con i suoi tannini complessi e maturi, si abbina molto bene a carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Vino prodotto esclusivamente in annate eccezionali e dalle qualità distintive.

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 - e-mail: info@cascinabongiovanni.com