

BAROLO DOCG “MERIAME”

AREA PRODUZIONE:
Serralunga d'Alba - CRU “Meriame”
Prima vendemmia 1999

ESPOSIZIONE: Sud - Sud Est

ALTITUDINE: 350 MT SLM

VITIGNO: 100% Nebbiolo da Barolo

Il barolo “meriame” e' prodotto con uve che provengono esclusivamente dal cru “meriame” e da una vigna vecchia di oltre 60 anni. Selezione dell'uva in vigna, raccolta esclusivamente in cassette da 20kg portate direttamente in cantina dove avviene una ulteriore selezione su tapis roulant. Vinificazione in tini conici in acciaio tenendo separate le varie particelle di vigna vecchia in modo da seguire attentamente la loro evoluzione. Il vino viene affinato lentamente per 24 mesi, parte in grandi botti di rovere di slavia e parte in tonneau di rovere francese e poi assemblato al termine dell'invecchiamento. Una sua caratteristica e' anche la leggera sovrasmaturazione delle uve che conferisce maggiore concentrazione ed unicità al vino.

TERRENO: calcareo argilloso

ETA' DEL VIGNETO: oltre 60 anni
con bassa resa di vino per ettaro

