

Barolo 2021

IN VIGNA

DENOMINAZIONE:	Barolo 2021 DOCG
VITIGNO	Nebbiolo 100%
VIGNETO	Parcella singola
ESTENSIONE E COMUNE	circa 0,6 ettari; Novello, sottozona Ravera
TERRENO	Marne argilloso-calcaree che danno origine ad un terreno profondo, talvolta evoluto, con media presenza di calcare attivo e vigoria medio-alta.
ETÀ MEDIA DEL VIGNETO	40 anni
ESPOSIZIONE E ALTITUDINE	Sud-Est, circa 380 metri s.l.m.
DENSITÀ	4.500 ceppi/ettaro
RESA PER ETTARO	circa 50 quintali
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot modificato ad archetto
EPOCA DI VENDEMMIA	II/III-decade Ottobre
Diserbo meccanico	senza l'utilizzo di prodotti chimici

IN CANTINA

LIEVITI	Lieviti selezionati
FERMENTAZIONE	Pigiatura con diraspatura delle uve, fermentazione con macerazione 35 giorni
AFFINAMENTO	18 mesi in botti di rovere non tostato, Allier francese, 6 mesi in bottiglia
BOTTIGLIE ANNUALI circa	4.000

ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino limpido intenso con riflessi aranciati. **Profumo:** molto intenso e ampio, intrecciando confettura di lamponi insieme all'aceto balsamico, con note di cannella, erba tagliata, violetta e noce moscata. Al palato sentori di frutta, vaniglia, rovere e terra, intenso corposo, persistente e con un finale appagante. Gradazione alcolica: 14 % vol..



Alterris Ssa

Via Parisio, 1 12055 Diano d'Alba - Langhe Italy

info@Alterris.com