



• **BAROLO 2006** •

DENOMINAZIONE: BAROLO

CLASSIFICAZIONE: D.O.C.G.

ZONA DI PRODUZIONE: Barolo

CRU: -

SUPERFICIE DEL VIGNETO: 2 ettaro

UVAGGIO: Nebbiolo 100%

TIPO DEL TERRENO: calcareo argilloso

ESPOSIZIONE: Sub

VINIFICAZIONE: macerazione per 10-12 giorni a temperatura controllata in vasche rotomaceratori, fermentazione malolattica in legno, affinamento 22-24 mesi, 50% barriques 50% botte grande, blend in acciaio per 8 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5°

NUMERO DI BOTTIGLIE: 8600