



• **BAROLO LE COSTE 2006** •

DENOMINAZIONE: BAROLO

CLASSIFICAZIONE: D.O.C.G.

ZONA DI PRODUZIONE: Barolo

CRU: "LE COSTE"

SUPERFICIE DEL VIGNETO: 0.80 ettari

UVAGGIO: Nebbiolo 100%

TIPO DEL TERRENO: calcareo argilloso

ESPOSIZIONE: Sud - Ovest

VINIFICAZIONE: macerazione per 10-12 giorni a temperatura controllata in vasche rotomaceratori, fermentazione malolattica in barriques (50-60% nuove) per 22/24 mesi, blend in acciaio per circa 8 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5°

NUMERO DI BOTTIGLIE: 4000
120 MAGNUM DA 1,5 LITRI
80 MAGNUM DA 3 LITRI