



• **BAROLO SOTTO CASTELLO DI NOVELLO 2006** •

**DENOMINAZIONE:** BAROLO

**CLASSIFICAZIONE:** D.O.C.G.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Novello

**CRU:** "SOTTO CASTELLO DI NOVELLO"

**SUPERFICIE DEL VIGNETO:** 3.30 ettari

**UVAGGIO:** Nebbiolo 100%

**TIPO DEL TERRENO:** calcareo argilloso medio impasto

**ESPOSIZIONE:** Sud - 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:** 8600