

AZIENDA AGRICOLA  **GIACOMO GRIMALDI**

BAROLO D.O.C.G.



VINO: BAROLO D.O.C.G.

DENOMINAZIONE: BAROLO D.O.C.G.

ZONA DI PRODUZIONE: BAROLO - NOVELLO

CRU: “SOTTO CASTELLO DI NOVELLO”, “TERLO”

SUPERFICIE DEL VIGNETO: 4,5 ETTARI

VITIGNO: NEBBIOLO 100%

TIPO DI TERRENO: ARGILLOSO-SABBIOSO

ESPOSIZIONE: SUD, SUD-EST

VINIFICAZIONE: 8/10 giorni di macerazione a temperatura controllata in acciaio. Fermentazione malolattica in barrique. Affinamento per 12 mesi in barrique francesi (25% nuove), e 12 mesi in botte grande, blend in acciaio per 8 mesi.

CONTENUTO ALCOLICO: 14,5%

PRODUZIONE: 22.000 BOTTIGLIE DA 0,75 LT.