

**AZIENDA AGRICOLA**



**GIACOMO GRIMALDI**

**BAROLO SOTTO CASTELLO DI NOVELLO D.O.C.G.**



**VINO:** BAROLO “SOTTO CASTELLO DI NOVELLO” D.O.C.G.

**DENOMINAZIONE:** BAROLO D.O.C.G.

**ZONA DI PRODUZIONE:** NOVELLO

**CRU:** “SOTTO CASTELLO DI NOVELLO”

**SUPERFICIE DEL VIGNETO:** 4 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:** 3.500 BOTTIGLIE DA 0,75 LT - 150 MAGNUM DA 1,5 LT - 30 MAGNUM DA 3 LT