



Barolo D.O.C.G. Bricco San Pietro *“Vigna d'la Roul”*



Denominazione: Barolo D.O.C.G.

Millesimato: sì

Zona di provenienza: Loc. Manzoni Soprani, Bricco San Pietro, Vigna d'la Roul, Monforte d'Alba (CN)

Nella storia aziendale,

il primo anno di produzione risale al: 1974

Tipo di agricoltura: sostenibile volta a ridurre le sostanze anticrittogamiche

Tipo di impianto: Guyot 4000 ceppi per Ha

Resa per Ha: 45-50 q

Tipologia uve: 100% Nebbiolo da Barolo

Vinificazione: selezione delle uve, fermentazione a temperatura controllata per circa 21 giorni a contatto con le bucce

Tenore alcool: 14,5%

Affinamento: invecchiamento circa 30 mesi in legno e primo affinamento di circa 6 mesi in cemento. Ulteriore affinamento di circa 12 mesi in bottiglia prima di essere messo in vendita.

Durata prevista: oltre 30 anni

Formati disponibili: 0,75 L / 1,5 L

I dati riportati sono frutto di una media di più anni che possono variare a seconda dell'annata in oggetto.

Podere Rocche dei Manzoni

Località Manzoni Soprani, 3 - 12065 Monforte d'Alba (CN) - Tel. +39 0173 78421
info@rocchedeimanzoni.it