

Barolo D.O.C.G.



Bezeichnung: Barolo D.O.C.G.

Jahrgangswein: Ja

Herkunftsgebiet: Verschiedene Weinbergen alle in Monforte d'Alba (CN), die zu Podere Rocche Manzoni gehören

Erster Jahrgang in der Firmengeschichte: 1974

Anbau: nachhaltige Landwirtschaft, unter Reduzierung von Fungiziden

Anbausystem und Bepflanzungsdichte: Guyot 4000 Weinreben pro Hektar
Hektarertrag: 4500-5000 kg

Rebsorten: 100% Nebbiolo für Barolo

Weinherstellung: Auslese der Trauben, Gärung im Kontakt zu den Schalen für ungefähr 15 Tage bei kontrollierter Temperatur. Weitere Auslese im Keller, da es sich um ein Blend von verschiedenen Weinbergen handelt

Alkoholgehalt: 14%

Weinausbau: etwa 30 Monate Weinalterung in Holz und etwa 6 Monate erste Verfeinerung im Betontank. Nach der Flaschenabfüllung, etwa 12 Monate zusätzliche Verfeinerung in Glas.

Lagerfähigkeit: 25/30 Jahren

Flaschenformate: 0,375 L / 0,75 L / 1,5 L

Die oben wiedergegebenen Daten sind das Ergebnis einen Durchschnitt von mehreren Jahrgängen, das je nach Jahrgang variieren kann.