

Barolo D.O.C.G.
10 anni riserva Castelletto
“Vigna Madonna Assunta la Villa”



Bezeichnung: Barolo Riserva D.O.C.G.

Jahrgangswein: Ja

Herkunftsgebiet: Ortsteil Castelletto, Vigna Madonna Assunta La Villa, Monforte d'Alba (CN)

Erster Jahrgang in der Firmengeschichte: 1999

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: Erste Gärung mit Extraktion der Anthocyane im Kontakt zu den Schalen für ungefähr 21 Tage.

Alkoholgehalt: 14,5%

Weinausbau: etwa 30 Monate Weinalterung in Holz und etwa 12 Monate erste Verfeinerung im Betontank. Nach der Flaschenabfüllung, etwa 60 -72 Monate zusätzliche Verfeinerung in Glas.

Lagerfähigkeit: mehr als 30 Jahren

Flaschenformate: 0,75 L / 1,5 L / 3 L

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