



Barolo D.O.C.G.
Perno
“Vigna Cappella di S. Stefano”



Bezeichnung: Barolo D.O.C.G.

Jahrgangswein: Ja

Herkunftsgebiet: Ortsteil Perno, Vigna Cappella S. Stefano, Monforte d'Alba (CN)

Erster Jahrgang in der Firmengeschichte: 1993

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 21 Tage bei kontrollierter Temperatur.

Alkoholgehalt: 14,5%

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: 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.

Podere Rocche dei Manzoni

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