



**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

**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:** Weinalterung in Holz und erste Verfeinerung in Betontank. Nach der Flaschenabfüllung, 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

[info@rocchedeimanzoni.it](mailto:info@rocchedeimanzoni.it)