

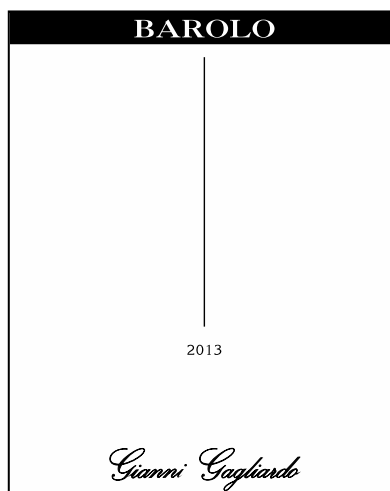


Barolo Docg

2014

Descrizione annata

L'annata 2014 è stata una sorpresa. La stagione non è stata facile, soprattutto per le piogge estive. Nonostante questo, l'ultima parte della stagione ha consentito di ottenere uve mature, anche se un po' meno concentrate del solito. I vini sono risultati snelli ed eleganti.



Uvaggio: Nebbiolo - **Vendemmia:** Ottobre - **Vigneti:** La Morra, Monforte, Barolo e Serralunga - **Macerazione:** 10-19 gg a seconda del vigneto - **FML:** 100% - **Assemblaggio definitivo:** Luglio 2017 - **Affinamento:** 6 mesi in barrique usate, a seguire botte grande (35hl) - **Durata affinamento:** 33 mesi - **Imbottigliamento:** Luglio 2017

Analisi: Alcol: 14 % - Acidità totale: 5,5 g/L -
Estratto secco: 27,6 g/L

Note

Un'annata che esprime più eleganza che potenza.