



**Barolo Docg**  
**La Morra**  
**2016 prima annata**

**Descrizione annata**

Il 2016 è stata una delle annate più tardive degli ultimi anni. Un inverno dalle temperature miti e con poche precipitazioni ha preceduto una primavera fresca e piovosa che ha causato un certo ritardo del ciclo fenologico della vite. Nei mesi di agosto, settembre ed ottobre il clima è stato ottimo ed ha permesso alla vite una perfetta maturazione dell'uva, giovando sia delle riserve idriche primaverili che di una spiccata escursione termica molto importante per una buona maturazione dei tannini. Il vitigno nebbiolo "ama" questo tipo di annate.



**Uva:** Nebbiolo - **Vendemmia:** 17 e 18 Ottobre 2016 - **Comune:** La Morra - **MeGa (Cru):** Santa Maria, Serra dei Turchi - **Macerazione:** 12 gg **FML:** 100% - **Affinamento:** Botte in rovere da 3500 Lt - **Durata dell'invecchiamento:** 30 mesi - **Imbottigliamento** 20 Giugno 2019

**Dati**

Alcol: 14,67 % - Acidità totale: 6,43 g/L - Estratto secco: 30,02 g/L

**Note di cantina**

Questo vino è il frutto di una selezione di uve provenienti da vigneti impiantati intorno alla nostra cantina, tutti ubicati nel territorio comunale di La Morra. La particolarità di questi terreni, di origine relativamente giovane rispetto al resto della zona del Barolo, dona vini con una notevole prontezza fin dai primi anni di invecchiamento. Questa tipologia di terreno dona sempre ottimi profumi, che nel 2016 rispecchiano a pieno la piacevolezza del vitigno nebbiolo.

Nel 2016 abbiamo prodotto 4260 e 150 magnum.

**Note di degustazione**

---

---

---