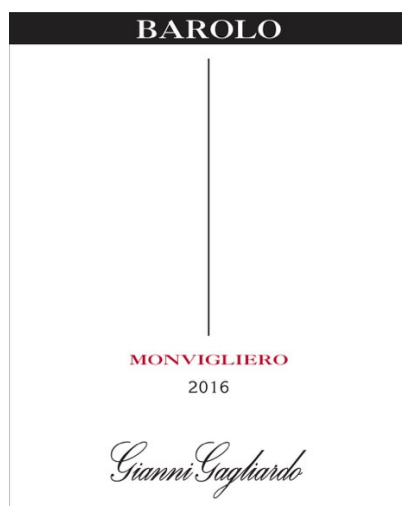




Barolo Docg
Monvigliero
2016 prima annata

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.



Uvaggio: Nebbiolo - **Vendemmia:** 17 Ottobre 2016 - **Comune:** Verduno - **MeGA (Cru):** Monvigliero - **Terreno:** Marne calcaree e arenarie, tessitura franco/argillosa con 22,6% Sabbia, 46,3 % Limo, 31,1% Argilla - **Macerazione:** 14 giorni - **FML:** 100% - **Affinamento:** 30 mesi in un singolo tonneaux usato - **Imbottigliamento:** 20 Giugno 2019

Dati

Alcol: 14,40 % vol – Acidità totale: 5,59 g/L – Estratto secco: 28,8 g/L

Note di cantina

Quest'annata ha prodotto 564 bottiglie, 30 magnum e 3 doppi magnum. Il 2016 è la nostra prima vendemmia nel cru Monvigliero. I sentori particolarmente tipici da vigna rivelano una grande piacevolezza. Dominato dalla sua delicata mineralità risulta essere il cru più elegante della zona del Barolo.

Note di degustazione
