

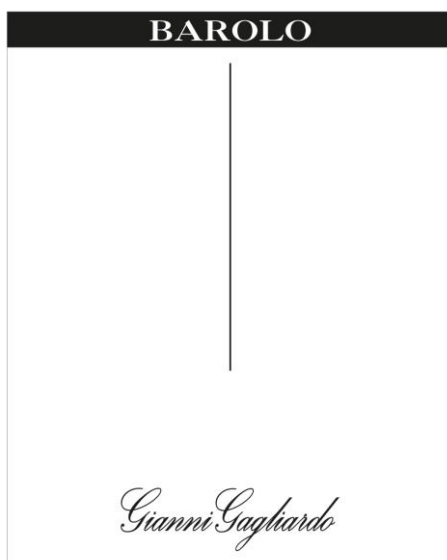


## Barolo Docg

2017

### Descrizione annata

L'annata 2017 è stata calda e asciutta. Il leggero anticipo vegetativo è coinciso con una gelata primaverile di particolare intensità che ha colpito molte parti d'Europa. Questa è stata una prima causa di diminuzione di quantità. La scarsità di precipitazioni è stata la seconda causa. A livello fisiologico le piante hanno sfruttato al meglio la poca pioggia di inizio settembre, ed hanno quindi maturato bene degli acini mediamente più piccoli e concentrati del solito.



**Uvaggio:** Nebbiolo - **Vendemmia:** dal 22 Settembre al 5 Ottobre 2017 - **Comuni:** La Morra, Monforte, Serralunga, Barolo, Verduno - **Macerazione:** 10-14 giorni secondo il vigneto - **FML:** 100% - **Assemblaggio finale:** Giugno 2020 - **Affinamento:** Botti grandi (35hl) - **Durata dell'invecchiamento:** 33 mesi - **Imbottigliamento:** 10-11 agosto 2020

### Dati

Alcool: 14,50 % - Acidità totale: 5,68 g/L – Estratto secco: 29,1 g/L

### Note di cantina

Quest'annata ha prodotto 23.450 bottiglie e 300 magnum. Il 2017 è stata un'annata molto fresca per il Barolo, che esprime grande freschezza, complessità e delicatezza. Grazie alla perfetta maturazione fenolica dell'uva il Barolo Gianni Gagliardo mostra una spiccata eleganza anche in gioventù.

### Note di degustazione

---

---

---