



Barolo Docg

La Morra
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.



Uva: Nebbiolo - **Vendemmia:** 28/29 Settembre 2017 - **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:** 13 Ottobre 2020

Dati

Alcol: 14,50 % - Acidità totale: 5,83 g/L - Estratto secco: 31,3 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 2017 rispecchiano a pieno la piacevolezza del vitigno nebbiolo.

Nel 2017 abbiamo prodotto 7513 e 150 magnum.

Note di degustazione
