



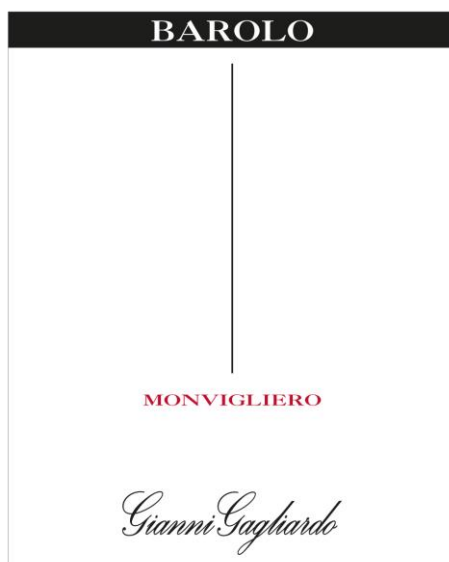
## Barolo Docg

**Monvigliero**

**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:** 29 Settembre 2017 - **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 tonneau usato - **Imbottigliamento:** 13 Luglio 2020

### Dati

Alcol: 14,50 % vol – Acidità totale: 6,1 g/L – Estratto secco: 30,3 g/L

### Note di cantina

Quest'annata ha prodotto 594 bottiglie, 30 magnum e 3 doppi magnum. 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

---

---

---