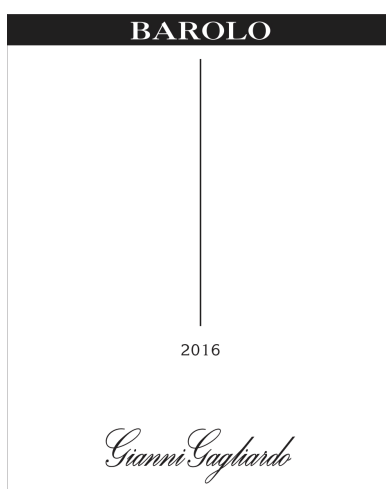




Barolo Docg 2016

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:** dal 10 al 17 Ottobre 2016 - **Comuni:** La Morra, Monforte, Serralunga, Barolo, Verduno - **Macerazione:** 10-14 giorni secondo il vigneto - **FML:** 100% - **Assemblaggio finale:** Luglio 2019 - **Affinamento:** Botti grandi (35hl) - **Durata dell'invecchiamento:** 33 mesi - **Imbottigliamento:** 28 Agosto 2019

Dati

Alcool: 14,5 % - Acidità totale: 6,07 g/L – Estratto secco: 29,4 g/L

Note di cantina

Quest'annata ha prodotto 31756 bottiglie e 300 magnum. Il 2016 è stata un'annata molto buona per il Barolo, che esprime, eleganza e buona complessità. Grazie alla perfetta maturazione fenolica dell'uva il Barolo Gianni Gagliardo mostra una fresca e vibrante eleganza anche in gioventù.

Note di degustazione
