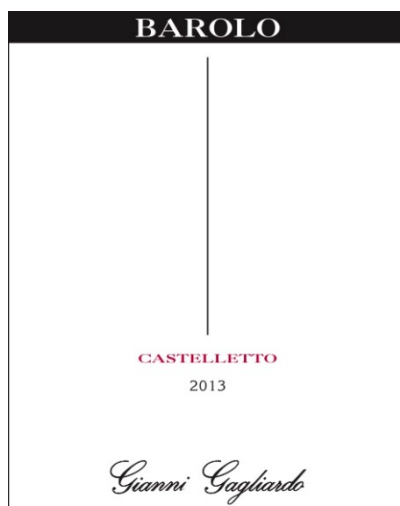




Barolo Docg
Castelletto
2015

Descrizione annata

Il 2015 è iniziato con abbondanti nevicate che hanno consentito un buon accumulo di acqua nel terreno. Il ciclo vegetativo è stato anticipato, e dopo una primavera mite è arrivata un'estate molto calda e secca. Grazie alle riserve idriche invernali, le piante non hanno subito alcuno stress, il che ha permesso un'eccellente maturazione del frutto.



Uvaggio: Nebbiolo - **Vendemmia:** Metà ottobre - **Comune:** Monforte d'Alba - **MeGA (Cru):** Castelletto -
Macerazione: 12 giorni - **FML:** 100% - **Affinamento:** 32 mesi in una botte da 25 Hl - **Imbottigliamento:** luglio 2018

Dati

Alcol: 14,5 % vol – Acidità totale: 5,0 g/L – Estratto secco: 28,9 g/L

Note di cantina

Quest'annata ha prodotto 2677 bottiglie, 200 magnum, 12 doppi magnum. Il 2015 è l'annata dell'eleganza e della precisione per Castelletto. I sentori sono particolarmente definiti ed espressivi ed il suo classico palato mostra i muscoli quest'anno.

Note di degustazione
