

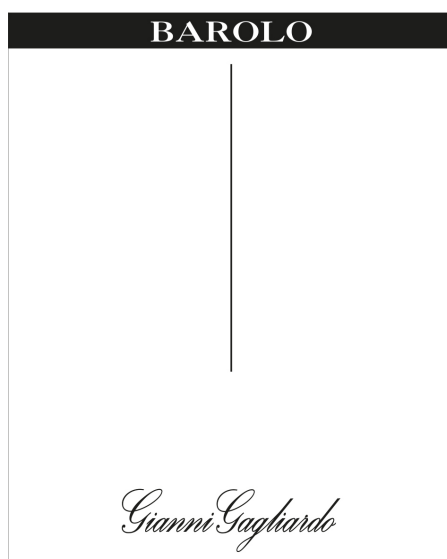


## Barolo Docg

2018

### Descrizione annata

L'inverno 2018 è stato lungo e con molta pioggia. Ciò ha svolto un ruolo importante nel ristabilire il bilancio idrico dopo il caldo del 2017. La primavera ha avuto un inizio lento e solo a metà luglio la temperatura è aumentata in modo significativo. Ciò ha permesso una maturazione rapida senza tuttavia anticipare la vendemmia che ha goduto di un settembre molto favorevole. Infatti il clima di settembre e inizio ottobre ci ha permesso di lasciare le uve sulla pianta più a lungo ove necessario. Il 2018 è stata definita una "vendemmia tradizionale" con un grande equilibrio dei suoi componenti.



**Uvaggio:** Nebbiolo – **Vendemmia:** prima settimana di ottobre 2018 - **Comuni:** La Morra, Monforte, Serralunga, Barolo, Verduno - **Macerazione:** 10-14 giorni secondo il vigneto - **FML:** 100% - **Assemblaggio finale:** Giugno 2021 - **Affinamento:** Botte in rovere da 3500 Lt - **Durata dell'invecchiamento:** 26 mesi - **Imbottigliamento:** prima settimana di luglio 2021

### Dati

Alcool: 14,50 % - Acidità totale: 5,74 g/L – Estratto secco: 30,2 g/L

### Note di cantina

I tratti distintivi del Barolo Gianni Gagliardo sono l'aroma effusivo di ciliegia e buccia di prugna, tannini vivaci e raffinati. Mirtilli sottili, petali di rosa e violetta. Sapori salati e carnosi e con supporto di polvere di liquirizia e rabarbaro, dal carattere socievole. Nel 2018 abbiamo prodotto 26.450 bottiglie

### Note di degustazione

---

---

---