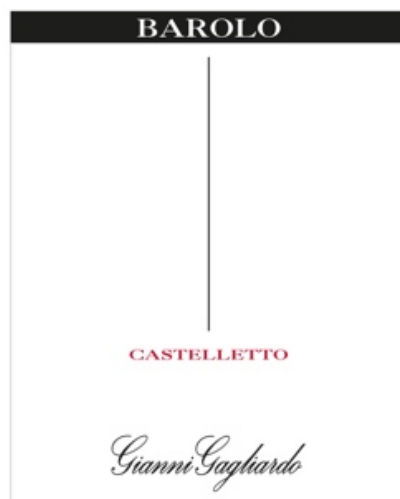




**Barolo Docg**  
**Castelletto**  
**2018**

**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:** 9 Ottobre 2018 - **Comune:** Monforte d'Alba - **MeGA (Cru):** Castelletto - **Macerazione:** 14 giorni - **FML:** 100% - **Affinamento:** 4 piccole botti da 228 lt di 7° passaggio - **Imbottigliamento:** 6 Luglio 2021

**Dati**

Alcol: 14,50 % vol – Acidità totale: 6,41 g/L – Estratto secco: 32,6 g/L

**Note di cantina**

Questo Barolo di Monforte si presenta con delicati sentori marini e salati sopraffatti dalle ciliegie mature, prugne e bucce di melograno su delicati sentori di petalo di rosa, lavanda secca e polvere di liquirizia. Austero con un giustificato carattere rappresentativo dei tannini tipici di Barolo ma con un finale sottile più morbido e rotondo. Pezzetti di scorze minerali salate su una nota balsamica hanno recitato il ruolo di questo Castelletto. Nel 2018 abbiamo prodotto 1.062 bottiglie.

**Note di degustazione**

---

---

---