



Barolo RISERVA

Vigneti: *Rocche dell'Annunziata e Torriglione situati a La Morra; l'età media dei ceppi è di 55 anni circa*

Vitigno: Nebbiolo 100%

Ceppi ad ettaro: 5500 ceppi

Terreno: medio impasto, argillo calcareo e leggermente sabbioso

Note di coltivazione: potatura medio-corta di 7-8 gemme con guyot semplice ; ad inizio maturazione viene praticato diradamento in due tempi riducendo la produzione per singolo ceppo di circa la metà.

Vinificazione: l'uva vendemmiata viene pigiata sofficemente in vasche di acciaio inox termocondizionate dove inizia a fermentare spontaneamente; la fermentazione avviene a 30/31°C e la macerazione si prolunga per 30/35 giorni muovendo la massa con rimontaggi e follature almeno 4 volte al giorno. Alla svinatura il vino farà la fermentazione malolattica sempre nelle vasche di acciaio.

Affinamento: dopo le fermentazioni il vino inizia il suo periodo di affinamento che sarà in un primo periodo di 12 mesi in barriques francesi nuove al 10% ; le barriques vengono assemblate in botte grande per la preparazione dei Crus "Rocche" e "Torriglione". Nelle migliori annate vengono tenute a parte 2 Barriques di Rocche e 2 di Torriglione e seguiranno il loro invecchiamento in barriques usate per altri 4 anni. Dopo l'imbottigliamento seguirà ancora un affinamento in bottiglia per 22-24 mesi.

Bottiglie prodotte: 1200