



Barolo Torriglione

Vigneto: Torriglione, situato a La Morra con esposizione SUD; l'età media dei ceppi è di 60 anni circa

Vitigno: Nebbiolo 100%

Ceppi ad ettaro: 5500 ceppi

Terreno: medio impasto, calcareo

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 spontaneamente 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 6 mesi in barriques francesi nuove al 10% ; le barriques vengono assemblate in botte grande , sempre legno francese, per altri 22/24 mesi. Dopo l'imbottigliamento seguirà ancora un affinamento in bottiglia per 10-12 mesi.

Bottiglie prodotte: 4000 circa e 100 magnum 1,5 lt