



Barolo tre utin

Vigneti: Tre Utin ovvero tre piccoli vigneti, due situati a La Morra con esposizione OVEST e uno a Monforte con esposizione SUD-OVEST; l'età media dei ceppi è di 35 anni circa

Vitigno: Nebbiolo 100%

Ceppi ad ettaro: 5500 ceppi circa

Terreni: medio impasto, argillo calcareo

Note di coltivazione: potatura medio-corta di 7-8 gemme con guyot semplice; ad inizio maturazione viene praticato diradamento riducendo la produzione per singolo ceppo del 30% circa

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 almeno 30 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 di 30 mesi in botte grande, legno francese. Dopo l'imbottigliamento seguirà ancora un affinamento in bottiglia per 8/10 mesi.

Bottiglie prodotte: 6500 circa