

CORINO

Barolo

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

RISERVA



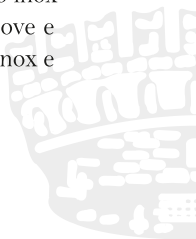
Barolo

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

RISERVA

Zona di produzione:	La Morra-Piemonte
Vitigno:	100% Nebbiolo
Esposizione:	sud
Tipo di terreno:	argilloso-calcareo
Resa per ettaro:	5.000 kg di uva
Vinificazione:	5-7 gg macerazione in acciaio inox
Affinamento:	24 mesi in barrique 50% nuove e 50% usate, 6 mesi in acciaio inox e 30 mesi in bottiglia
Bottiglie prodotte:	1.400 ca - 100 magnum ca

<i>Production area:</i>	<i>La Morra-Piemonte</i>
<i>Grapes:</i>	<i>100% Nebbiolo</i>
<i>Exposure:</i>	<i>south</i>
<i>Soil:</i>	<i>clayey and calcareous</i>
<i>Grapes per hectare:</i>	<i>5.000 kg</i>
<i>Vinification:</i>	<i>maceration on the skins for 5-7 days in stainless steel vats</i>
<i>Ageing:</i>	<i>24 months in barrique 50% of them new and 50% used, 6 months in stainless steel vats and 30 months in bottle</i>
<i>Yearly production about:</i>	<i>1.400 bottles and 100 magnum</i>



Processo di Vinificazione:

Una 5-7 gg di macerazione a temperatura variante da 25 a 30 °C in rotofermentatore. Dopo la svinatura viene travasato in vasche di acciaio per la precipitazione dei fondi, dove resta sino al termine della fermentazione degli zuccheri e della fermentazione malolattica. Affinamento in botti piccole di rovere francese 50% nuove e 50% usate, dove rimane per 24 mesi. Dopodichè viene assemblato in acciaio, dove rimane per 6 mesi, al termine dei quali viene imbottigliato e lasciato ad affinare per circa 30 mesi prima della messa in commercio.

Nel Febbraio 2016 abbiamo presentato per la prima volta il Barolo Riserva 2010 che verrà prodotto solo nelle migliori annate

Wine-making process:

5-7 days maceration in temperature-controlled rotary fermenters at 25-30°C. After the drawing off, it is decanted into stainless steel tanks for the precipitation of deposits, where it remains until the end of sugar and malolactic fermentations. Ageing takes place in small French oak barrels, 50% of them new and 50% used, where the wine remains for 24 months. Then it is blended in steel tanks and stays there for another 6 months, after which it is bottled and left to mature for about 30 months before being placed on the market.

In February 2016 we released the first Barolo Riserva ever, something we have produced regularly since 2010 in excellent vintages only.

