



Barolo DOCG

Un equilibrio impeccabile. Castiglione Falletto e Serralunga d'Alba si combinano qui in modo superlativo.

A Castiglione, dove il terreno è più calcareo e bianco, i grappoli acquisiscono eleganza e complessità aromatica, mentre a Serralunga il suolo più argilloso trasmette carattere e corposità.

Le viti dei sei vigneti utilizzati per questo vino hanno in media 45 anni.

Aromaticità e finezza con potenza e corposità allo stesso tempo. Naso dolce, con sentori di ciliegia, ribes nero e liquirizia. Tannini fruttati. Un'unione di caratteri. Affinato per due anni in botti grandi.

I frutti del vigneto della Riserva danno il loro superbo contributo nelle annate in cui essa non viene prodotta.

Zona di produzione:	Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba
Varietà:	Nebbiolo 100 %
Denominazione:	D.O.C.G.
Superficie vigneto:	5,1 ettari
Esposizione ed altitudine:	Sud-Ovest, 250-370 m s.l.m.
Terreno:	Bianco calcareo tendente all'argilloso
Sistema di allevamento:	Guyot, 4.400 piante per ettaro
Età media delle viti:	45 anni
Vasche di fermentazione:	Rotofermentatori
Vinificazione:	20 giorni, 30 °C
Affinamento:	24 mesi in botti grandi
Produzione media:	26.400 bottiglie, 600 magnum