

TRENTAQUATTRO³⁴



BAROLO DOCG

VIGNETO di 40 anni, situato a Novello, a 350 m s.l.m.

TERRENO argilloso-calcareo con venatura di sabbia

ESPOSIZIONE sud-ovest e sud-est

SISTEMA DI ALLEVAMENTO guyot classico

PRODUZIONE 80 q.li/ha

VINIFICAZIONE condotta in vasche di acciaio, col sistema a cappello emerso e con la macerazione delle vinacce dai 13 ai 17 giorni. La temperatura di fermentazione viene controllata e mantenuta intorno ai 28-30 °C. La malolattica avviene a fine fermentazione e a svinatura ultimata

INVECCHIAMENTO 24 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia, 12 mesi in vasca di acciaio e a seguire 6 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE vino potente, austero, elegante. Il colore appare granato intenso, al naso in gioventù appaiono fragranti sensazioni di rosa, viola e rabarbaro che vanno con l'età evolvendosi in note speziate, di pepe nero e tartufo. La bocca è imponente, equilibrata e con un finale molto persistente