



fratelli alessandria



Barolo

denominazione di origine controllata e garantita

San Lorenzo di Verduno

Comune di produzione: Verduno.

Vitigno: Nebbiolo.

Vigneti, Esposizione e Altitudine: San Lorenzo (Sud, 240-260 metri).

Età media delle viti: circa 30 anni.

Superficie totale dei vigneti: 0,8 ettari.

Terreno: medio impasto calcareo tendente al limoso.

Epoca e conduzione della vendemmia: Nel mese di Ottobre, con raccolta manuale.

Sistema di allevamento e Densità d'impianto: Guyot, 4500 viti per ettaro.

Fermentazione e Macerazione: in vasche di acciaio a temperatura controllata 29 - 31 °C per 20 - 25 giorni.

Maturazione ed Affinamento: 3 anni in botti di rovere di Slavonia (20 - 30 ettolitri) 2 mesi in acciaio ed infine almeno 6 mesi in bottiglia.

Epoca di imbottigliamento: All'inizio del quarto anno successivo alla vendemmia.

Longevità: 15-25 anni.

Prima annata di produzione: 1997.

Produzione media annua: circa 4.000 bottiglie Albeisa.

www.fratellialessandria.it

Fratelli Alessandria - Via Beato Valfrè, 59 - 12060 Verduno (Cn)
tel. Fax +39 0172 470113 - P.iva IT03413370044 - info@fratellialessandria.it