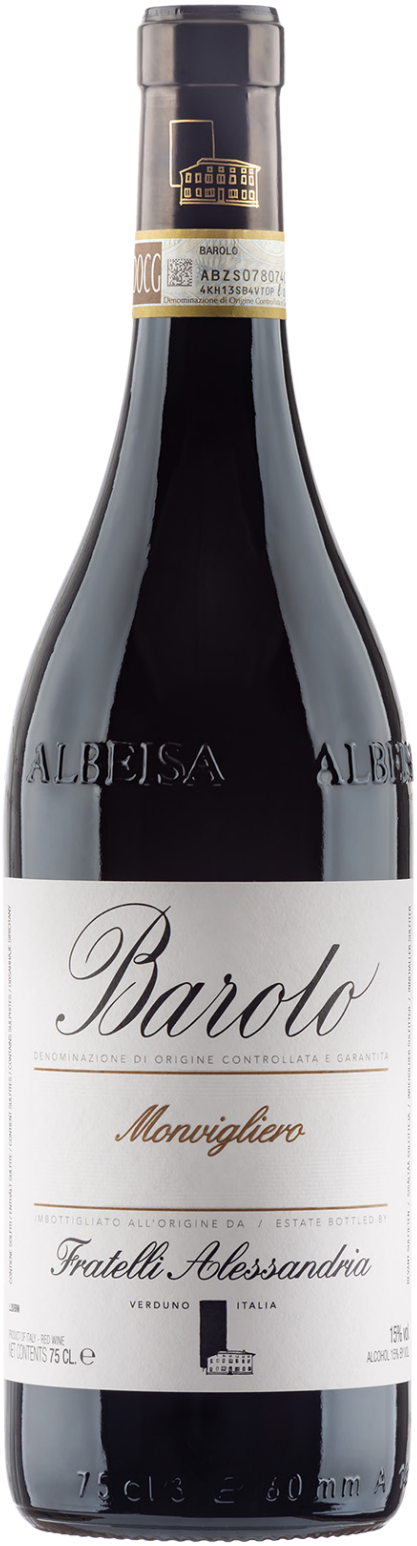
fratelli alessandria
DAL 1830

Barolo Monvigliero docg



Comune di produzione: Verduno

Vitigno: Nebbiolo

Vigneti, esposizione e altitudine: Monvigliero (Sud-Sud/Ovest, 250-310 metri)

Età media delle viti: oltre 50 anni

Superficie totale dei vigneti: circa 1,4 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, circa 4500 viti per ettaro

Fermentazione e macerazione: in vasche di acciaio a temperatura controllata (28-30 ° C) per 22-30 giorni

Maturazione ed affinamento: circa 3 anni in botti di rovere di Slavonia e Francesi (20-40 ettolitri), 2 mesi in acciaio ed infine almeno 6 mesi in bottiglia

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

Longevità: 15-35 anni

Prima annata di produzione: 1978

Fratelli Alessandria - Via Beato Valfrè, 59 12060 Verduno (CN) - T | F +39 0172 470113 - info@fratellialessandria.it

www.fratellialessadria.it