fratelli alessandria
DAL 1830

Barolo del Comune di Verduno docg

Comune di produzione: Verduno

Vitigno: Nebbiolo

Vigneti, esposizione e altitudine: Pisapola (Sud/Est, 280-350 metri), Campasso (Est, 250-350 metri), Riva Rocca (Sud-Sud/Est, 270-340 metri), Boscatto (Est, 250-370 metri), Rocche dell'Olmo (Est, 310-360 metri)

Età media delle viti: circa 25 anni

Superficie totale dei vigneti: circa 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, 4500 viti per ettaro

Fermentazione e macerazione: in vasche di acciaio a temperatura controllata (26-28 ° C) per 25-30 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: 7-14 anni

Prima annata di produzione: 2017

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

www.fratellialessadria.it