

Barolo SAN GIOVANNI



Vitigno: Nebbiolo

Comune dei vigneti: Monforte d'Alba

Menzione geografica: San Giovanni

Età media delle piante: 30 anni

Esposizione del vigneto: est, ovest

Composizione del terreno: calcareo, argilloso

Altitudine media della vigna: 400 mslm

Resa per ettaro: 65 q/ha

Epoca di vendemmia: Metà, fine ottobre, raccolta manuale.

Vinificazione: Diraspa-pigiatura – Fermentazione controllata a temperatura controllata di 28°C.

Durata media macerazione: circa 20 giorni

Fermentazione malolattica in Novembre, acciaio - 35 hl, di età variabile dal nuovo a 10 anni.

Minimo 10 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato

Caratteristiche del vino: Colore rubino intenso, tendente al granata.

Fresco e vigoroso, con note di sottobosco, dal retrogusto speziato.

Bilanciamento tra acidità, tannino e struttura.

Durata del vino di oltre 20 anni.

Nota del produttore: Raccomandato con formaggi ben stagionati, carni saporite e piatti con tartufo bianco d'Alba.

Alc.: 14.50% by Vol

Temperatura a cui degustarlo: 18-20°C

Barolo SAN GIOVANNI



Vineyard: Nebbiolo.

Town of vineyards: Monforte d'Alba

Geographical mention: Bricco San Pietro

Average age of plant: 30 years old

Exposure of the vineyard: south, south-west

Soil: lime and clay

Average altitude of the Variety: 380 mslm

Yield: 65 q/ha

Harvest: Mid, late October, manual harvest.

Vinification: Pressing – Fermentation with controlled temperature of 28 ° C

Average duration of maceration: 20 days

Malolactic fermentation in November, steel

Aging: medium 24 months in Slavonian and French oak, dimension 35 hl, ranging in age from new to 10 years. Minimum 10 months in bottle before to sell.

Features of the wine: Intense ruby colour leaning towards garnet red.

Vigorous, fresh with a good persistence.

Great balance between acidity, tannins and structure, with notes of underbrush and a spicy aftertaste.

Longevity over 20 years.

Notes by Broccardo Wine Cellar: Recommended with savory meat, aged cheese and local products matched with truffle

Alc.: 14.50% by Vol.

Serving Temperature: 18°-20°Celsius