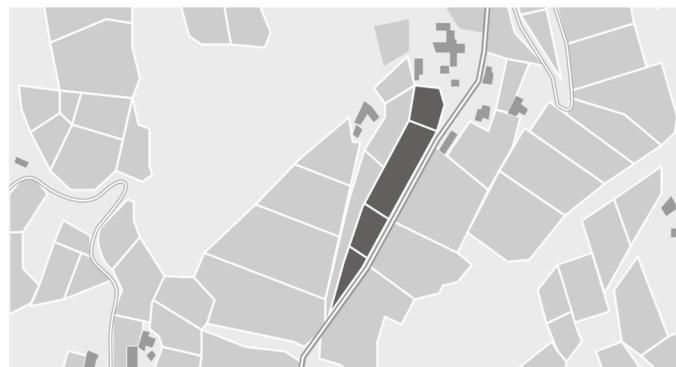




BAROLO CASTELLETTO "VIGNA PRESSEDA" D.O.C.G.



Comune: Monforte d'Alba

Menzione: Castelletto

Vigna: Pressenda

Varietà: Nebbiolo 100%

Anno d'impianto: 1969 - 1986 - 2005 - 2007 - 2012

Terreno: sabbia 29%, limo 53%, argilla 18%

Esposizione: sud-est

Altitudine: da 350 a 370 metri s.l.m.

Pendenza: 30%

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 4.500/5.000 per ha

Vendemmia: raccolta e selezione manuale a metà ottobre

Produzione media: 55-60 q/ha - 37-40 hl/ha

Vinificazione: fermentazione alcolica e macerazione in vinificatori orizzontali di acciaio per circa 12-15 giorni

Affinamento: legno di rovere francese

Prima vendemmia: 2013

Bottiglie prodotte: 4.000-6.000 circa

Formato: 750 ml - 3000 ml

*Vino ottenuto da agricoltura biologica
certificata da CCPB srl - Bologna*

Note:
