

BAROLO D.O.C.G.



Rebsorte

Nebbiolo, Sorte Lampia und Michet.

Ausrichtung

Ost 380 Meter ü. M. - Le Coste;

Ost 280 Meter ü. M. - Bussia;

Südost 300 Meter ü. M. - Bussia

Boden

kalkhaltiger Mergel, lehmig mit Sand 25% (Bussia).

Kalkig, sandig mit gutem Lehmanteil (20%) (Le Coste).

Ertrag pro Hektar

6.500 kg

Ernte

manuell, mit Auslese der Trauben im Weinberg und im Weinkeller

Erntezeitpunkt

letzte Dekade im Oktober

Weinbereitung

bei kontrollierter Temperatur von 25 °C.

Die Maischephase dauerte 10 Tage mit zweimaligem Umpumpen am Tag. Erst nach der malolaktischen Gärung wurde der Wein in Fässer mit einem Fassungsvermögen von 16 hl umgefüllt (März 2004)

Reifung

In Fässern aus französischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 16 hl, in denen der Wein für zirka 28-30 Monate verbleibt. Vor der Abfüllung ruht der Wein für zirka einen Monat im Stah

Abfüllung

im Monat August, ein Jahr, bevor er in den Handel kommt

Analytische Daten

Alkoholgehalt: 14,5 Vol.-%

Gesamtsäure: 5,60 g/l

Netto-Trockenextrakt: 27 g/l

Gesamtschwefelgehalt: 90 mg/l

Winemaker: Roberto Gerbino.

