

Franco Conterno

VINO ROSSO

Barolo DOCG *Pietrin*



Denominazione: Barolo DOCG
Cru: Bussia, Pugnane e Panerole
Esposizione solare: Sud-Ovest
Terreni: molto acclivi, plastici, di difficile lavorazione e ricchi di argilla
Vitigno: Nebbiolo Michet e Nebbiolo Lampia
Area di produzione: Monforte d'Alba, Novello e Castiglione Falletto

Vendemmia: manuale con selezione dell'uva in vigneto.
Epoca di raccolta: metà di ottobre.
Kg di uve per ettaro: 8.000
Vinificazione: in rosso con macerazione delle bucce in vasche di acciaio inox.
Tempi di fermentazione: il mosto rimane a contatto delle bucce per 15 giorni con continue follature giornaliere, durante i quali svolge completamente la fermentazione alcolica.
Temperatura di fermentazione: variabili con punte massime di 31° C.
Affinamento in cantina: botti di rovere di Slavonia di media capacità (20-30 hl) dove invecchia per 24 mesi.
Affinamento in bottiglia: 12 mesi.
Bottiglie prodotte: n. 12.000 da 0.75 L.
Abbinamenti gastronomici: brasato, stinco, anatra, formaggi a media stagionatura.
Temperatura di servizio: 16° - 18°
Gradazione alcolica: varia da 13,50 a 14,50% Alc/Vol a seconda dell'annata.

Colore rosso granata brillante con lievi note aranciate; olfatto ricco, complesso, note floreali. Gusto ricco, dolce, tannico, ruvido, giovane e potente.