

Franco Conterno

VINO ROSSO

Barolo Riserva DOCG *Sette7anni*



Denominazione: Barolo Riserva DOCG

Cru: Bussia, Pugnane e Panerole

Esposizione solare: Sud/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, Castiglione Falletto e Novello

Vendemmia: manuale con selezione dell'uva in vigneto e prima della pigiatura.

Epoca di raccolta: fine di ottobre.

Kg di uve per ettaro: 5.000

Vinificazione: in rosso con macerazione delle bucce in tino di legno.

Tempi di fermentazione: il mosto rimane a contatto delle bucce per 20-30 giorni con continue follature manuali giornaliere, durante i quali svolge completamente la fermentazione alcolica e alla fine si svina.

Temperatura di fermentazione: variabili con punte massime di 32° C.

Affinamento in cantina: il vino nuovo trascorre da 3 a 5 mesi nelle vasche di acciaio dove svolge la fermentazione malolattica. Viene travasato più volte prima di essere messo nelle botti di rovere francese di media capacità (25 hl) dove invecchia per 84 mesi (7 anni).

Affinamento in bottiglia: 12 mesi.

Bottiglie prodotte: n. 3.000 da 0.75 L, 200 magnum da 1.5 L, 15 magnum da 3 L, 5 magnum da 5 L.

Abbinamenti gastronomici: brasato, stinco, anatra, formaggi a media stagionatura.

Temperatura di servizio: 16° - 18°

Gradazione alcolica: varia da 14 a 15% Alc/Vol a seconda dell'annata.

Colore rosso granta brillante con lievi note aranciate; olfatto ricco, complesso, note orali esaltate da un legno tradizionalmente nuovo. Gusto ricco, dolce, spesso, tannico, ruvido, e potente.