



# ROSSELLO

casa vinicola dal 1920

## Barolo D.O.C.G.



**Nome:** Barolo D.O.C.G.

**Regione:** Piemonte

**Area di produzione:** Alta Langa

**Vitigni:** Nebbiolo

**Annata:** 2013

**Vigneti:** contropalliera con forma di potatura guyot

**Altitudine:** 350 metri s.l.m.

**Clima:** 2900 ore somme termiche

**Tipologia terreno:** medio impasto tendente all'argilloso

**Età vigneti:** 20 anni

**Densità di impianto:** 2,40 m x 0,90 m

**Resa per ettaro:** 70 q.li

**Vendemmia:** seconda quindicina di ottobre

**Vinificazione:** pigia - diraspatura; vinificazione in acciaio con rimontaggi e follature ed affinamento in legno

**Affinamento:** 36 mesi in legno

**Gradazione alcolica:** 14,0 %

***Caratteristiche organolettiche***

**Colore:** rosso granato con riflessi arancione

**Profumo:** caratteristico, etereo, gradevole, intenso

**Sapore:** asciutto, pieno, robusto, austero ma vellutato, armonico

**Capacità bottiglia:** 0,75 L

Rosello Cav. Bernardino

Via Bergolo, 10 - 12074 Cortemilia (CN)

Tel. 0173 81844 - P.IVA 03305660049 - info@rossellovini.it