



Barolo Dcog Sottocastello di Novello

ZONA DI PRODUZIONE: il vigneto ricade nel comune di Novello nella pregiata zona denominata "Sottocastello di Novello", esposto a sud, sud-est ad un'altitudine media di 400 mt slm con terreno calcareo di medio impasto abbastanza profondo ben drenato con una densità di 4.500 piante/Ha allevate a controspalliera con sistema di potatura "guyot".

ANNO D'IMPIANTO: 1999 e 2002

VINIFICAZIONE: in rosso a cappello emerso con rimontaggi giornalieri; la macerazione viene prolungata per diversi giorni dopo la fermentazione alcolica immergendo il cappello di vinaccia (steccatura del cappello) al fine di incrementare l'estrazione e stabilizzare il colore estratto. Ultimata la svinatura ed effettuati alcuni travasi il vino svolge la fermentazione malolattica in acciaio per poi proseguire entro fine anno l'affinamento in recipienti di rovere, nei quali rimane per due anni, prima di passare alla bottiglia nella quale riposa un anno prima della messa in commercio.

ANALISI SENSORIALE: colore rosso rubino intenso e brillante con lievi riflessi aranciati, olfatto netto, ampio con sentori di viola, vaniglia, cannella, tabacco dolce e liquirizia; gusto pieno, molto strutturato, morbido, leggermente asciutto con finale persistente, gradevole e speziato.

Questo vino per la sua struttura e ricchezza polifenolica manifesta una longevità eccezionale, regalando emozioni organolettiche sempre crescenti.



Azienda Agricola Le Ginestre

Strada Grinzane, 15

12060 Grinzane Cavour

Tel. +39.0173.262910

info@leginestre.com - www.leginestre.com