SCHEDA TECNICA

PRODUTTORE
Bovio

NOME DEL VINO
Bovio Barolo Arborina

DENOMINAZIONE
Barolo Docg Arborina

CLASSIFICAZIONE
DOCG

ANNATA IN COMMERCIO
2016

REGIONE DI PROVENIENZA
Piemonte

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Langhe - La Morra (CN) - CRU Arborina

VINIFICAZIONE
Fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata (max 30°C) per circa 10 giorni. A seguire macerazione a contatto con le bucce (tecnica a cappello sommerso) per circa 3-4 settimane.

AFFINAMENTO
in grandi botti di legno per circa 24 mesi.

VITIGNO/I
100% Nebbiolo

ALLEVAMENTO
Guyot

ESPOSIZIONE
Sud - Est

ALTITUDINE
300

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
40

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Calcareo -Sabbioso

EPOCA DI VENDEMMIA
Ottobre

ETTARI VITATI
0.5

RESA PER ETTARO
70

ENOLOGO/CONSULENTE
Matteo Frnachi

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
16 - 17°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
3.300

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
D0667