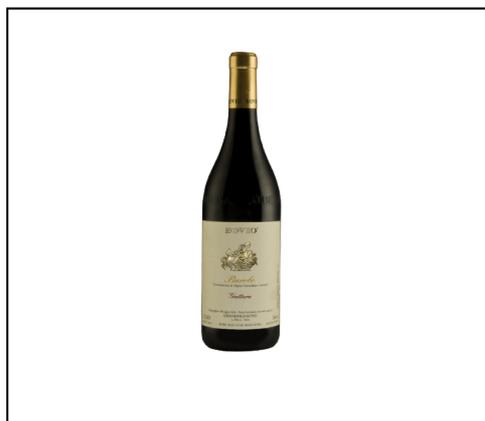


SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Bovio

NOME DEL VINO

Bovio Barolo Gattera

DENOMINAZIONE

Barolo Docg

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

2016

REGIONE DI PROVENIENZA

Piemonte

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Langhe - La Morra (CN) - CRU
Gattera

VINIFICAZIONE

Fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata (max 30°C) per circa 10 giorni con lieviti indigeni; 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

ALTITUDINE

300

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

70

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Calcareo-Limoso

EPOCA DI VENDEMMIA

Ottobre

ETTARI VITATI

1

RESA PER ETTARO

70

ENOLOGO/CONSULENTE

Matteo Frnachi

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

15% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

16 - 17°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

3.500

QUANTITÁ PER CARTONE

6

CODICE SAP

D0668