

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Monchiero Carbone

NOME DEL VINO
Monchiero Carbone Barolo

DENOMINAZIONE
Barolo Docg

CLASSIFICAZIONE
DOCG

ANNATA IN COMMERCIO
2016

REGIONE DI PROVENIENZA
Piemonte

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Barolo

VINIFICAZIONE
Le uve vengono raccolte a metà ottobre, segue una lenta fermentazione e una lunga macerazione in cui il vino si arricchisce di tutti gli elementi naturali che sono presenti nella buccia. Dopo la svinatura, il vino viene travasato in botti di legno per completare la fermentazione malolattica e dove rimane per almeno 18 mesi. Infine il Barolo termina il suo affinamento in bottiglia per un altro anno prima di fare il suo debutto sul mercato.

AFFINAMENTO
24 mesi in botte grande

VITIGNO/I
100% Nebbiolo

ALLEVAMENTO
guyot

ESPOSIZIONE
ovest

ALTITUDINE
250-300 m

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
calcareo argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA
ottobre

ETTARI VITATI
4

RESA PER ETTARO
80 quintali ad ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Francesco Monchiero

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
16°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
8000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
D6067