

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Bovio

## ALLEVAMENTO

Guyot

## NOME DEL VINO

Bovio Barolo Riserva De-Rieumes

## ESPOSIZIONE

Sud

## DENOMINAZIONE

Barolo Docg Riserva

## ALTITUDINE

300

## CLASSIFICAZIONE

DOCG

## ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

50

## ANNATA IN COMMERCIO

2013

## COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Calcareo -Argilloso - Limoso

## REGIONE DI PROVENIENZA

Piemonte

## EPOCA DI VENDEMMIA

Ottobre

## TIPOLOGIA

Rossi

## ETTARI VITATI

1

## STILE DI PRODUZIONE

## RESA PER ETTARO

70

## ZONA DI PRODUZIONE

Langhe - La Morra - Castiglione Falletto (CN)

## ENOLOGO/CONSULENTE

Matteo Frnachi

## 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.

## FORMATI DISPONIBILI

75 cl

## GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

16 - 17°C

## AFFINAMENTO

in grandi botti di legno per circa 24 mesi.

## NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

1.100

## VITIGNO/I

100% Nebbiolo

## QUANTITÁ PER CARTONE

3

## CODICE SAP

E3865