SCHEDA TECNICA

PRODUTTORE
Bovio

NOME DEL VINO
Bovio Barolo Riserva De-Rieumes

DENOMINAZIONE
Barolo Docg Riserva

CLASSIFICAZIONE
DOCG

ANNATA IN COMMERCIO
2017

REGIONE DI PROVENIENZA
Piemonte

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Langhe - La Morra - Castiglione Falletto (CN)

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 con seguente passaggio in vasche di cemento

VITIGNO/I
100% Nebbiolo

ALLEVAMENTO
Guyot

ESPOSIZIONE
Sud Sud-Est Sud-Ovest

ALTITUDINE
300

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
45

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Calcareo -Argilloso - Limoso

EPOCA DI VENDEMMIA
Ottobre

ETTARI VITATI
1

RESA PER ETTARO
70

ENOLOGO/CONSULENTE
Matteo Franchi

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
15% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
16 - 17°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
1.100

QUANTITÁ PER CARTONE
3

CODICE SAP
E3865