

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Davide Fregonese

NOME DEL VINO
Davide Fregonese Barolo Prapò
DOCG

DENOMINAZIONE
Barolo Prapò DOCG

CLASSIFICAZIONE
DOCG

ANNATA IN COMMERCIO
2016

REGIONE DI PROVENIENZA
Piemonte

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Serralunga d'Alba

VINIFICAZIONE
La fermentazione alcolica avviene in vasche di cemento a contatto con le bucce in 28 giorni circa. Al termine della fermentazione malolattica il vino affina in grandi botti di rovere francese per 18 - 36 mesi.

AFFINAMENTO
18-36 mesi in grandi botti di rovere francese.

VITIGNO/I
100% Nebbiolo

ALLEVAMENTO
Guyot

ESPOSIZIONE
sud-est

ALTITUDINE
365 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
22

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA
ottobre

ETTARI VITATI
0,5

RESA PER ETTARO
7000 kg/ha

ENOLOGO/CONSULENTE
Davide Rosso e Andrea Delpiano

FORMATI DISPONIBILI
1,5 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
14% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA**
16 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
3.694

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E7491