SCHEDA TECNICA

PRODUTTORE
Bovio

NOME DEL VINO
Bovio Barolo Parussi 75cl

DENOMINAZIONE
Barolo DOCG Parussi

CLASSIFICAZIONE
DOCG

ANNATA IN COMMERCIO
2020

REGIONE DI PROVENIENZA
Piemonte

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Castiglione Falletto

VINIFICAZIONE
la vinificazione viene svolta secondo canoni tradizionali, la fermentazione ha una durata di circa dieci giorni a temperatura controllata, segue una macerazione a contatto con le bucce di circa 3-4 settimana eseguita con la tecnica del cappello sommerso

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-Ovest

ALTITUDINE
280 mt s.l.m

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
25 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Calcareo-Limoso

EPOCA DI VENDEMMIA
metà ottobre

ETTARI VITATI
0,7 ha

RESA PER ETTARO
80 q/ha

ENOLOGO/CONSULENTE
Matteo Franchi

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
15% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
16 - 17°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
3.000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E8314