

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Bovio

## NOME DEL VINO

Bovio Barolo Parussi 75cl

## DENOMINAZIONE

Barolo DOCG

## CLASSIFICAZIONE

DOCG

## ANNATA IN COMMERCIO

## 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 settimane eseguita con la tecnica del cappello sommerso

## AFFINAMENTO

il vino rimane in grandi botti di legno per circa 24 mesi

## VITIGNO/I

100% Nebbiolo

## ALLEVAMENTO

Guyot

## ESPOSIZIONE

Sud

## ALTITUDINE

280 mt s.l.m

## ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

40 anni

## COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Calcareo-argilloso

## EPOCA DI VENDEMMIA

metà ottobre

## ETTARI VITATI

0,7 ha

## RESA PER ETTARO

80 q/ha

## ENOLOGO/CONSULENTE

## FORMATI DISPONIBILI

75 cl

## GRADAZIONE ALCOLICA

15% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

16 - 17°C

## NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

-

## QUANTITÀ PER CARTONE

6

## CODICE SAP

E8314