

# Barolo DOCG

Vino elegante di grande personalità, strutturato e armonico, dal colore rosso granato con riflessi aranciati.

A livello olfattivo si presenta complesso, fruttato da giovane e più speziato con l'invecchiamento. In bocca è pieno, equilibrato, intenso e persistente.

Affinato in botti grandi di Rovere per la durata di 36 mesi.

Coltivato nel comune di Serralunga d'Alba con esposizione solare sud.

Nome del prodotto: Barolo DOCG

Vitigno: nebbiolo

Denominazione: Barolo

Classificazione: DOCG

Colore: rosso

Tipologia: fermo

Paese/Regione: Serralunga d'Alba – Piemonte

Alcool svolto: 14,5 %

Zucchero residuo: 0,3 g/l

Numero di bottiglie prodotte: 1500

## VINIFICAZIONE

**Metodo:** La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata a 28°/30° C con frequenti rimontaggi ogni giorno per un periodo di 15/20 giorni, successivamente 10 giorni di macerazione con cappello sommerso. Il vino nuovo viene trasferito per la fermentazione malolattica e l'affinamento in botti di rovere di Slavonia dove riposa 36 mesi. Non filtrato e pronto per la vendita dopo un anno dall'imbottigliamento.

**Temperatura:** 28/30° temperatura controllata

**Durata:** 25/30 giorni

**Malolattica:** in botte di rovere

**Affinamento:** 36 mesi

**Età delle botti:** 6 anni

**Tipo di botte:** botte grande 1800 litri

**Tipo di legno:** rovere di Slavonia

**Livello di tostatura:** senza tostatura

**Percentuale di botti nuove:** 0%

**Tempo in legno:** 36 mesi

**Tempo minimo in bottiglia:** 1 anno

## VIGNA

**% Uva/ Vitigno:** nebbiolo 100 %

**Terreno:** marnoso calcareo argilloso

**Esposizione:** sud

**Metodo agricolo:** convenzionale

**Anno d'impianto:** 1999

**Tipo di vendemmia:** manuale in cassette

**Geolocalizzazione:** 44°36'38"N – 7°59'29"E

## BOTTIGLIA

**Peso della bottiglia vuota:** 575 g

**Potenziale d'invecchiamento:** 15 anni

**Dimensione del turacciolo:** 26x45

**Materiale del turacciolo:** sughero naturale

**Tipo di bottiglia:** Albeisa Tradizionale

**Numero di bottiglie per scatola:** 6-12

**Dimensione della scatola:** 6 bot. 26x18x31 – 12 bott 26x32x34

## ANALISI CHIMICHE

**Estratto secco:** 28,7 g/l

**Acidità totale:** 5,75 g/l (acido tartarico)

**Acidità volatile:** 0,82 g/l (acido acetico)

**SO2 totale:** 85 mg/l

**SO2 libera:** 30 mg/l circa



## Azienda Agricola Rusel

Frazione Tre Stelle, 18 – 12050 Barbaresco (Cuneo)

+39 0173 638280

+39 339 302 2902

info@rusel.it

P. IVA 03276850041