

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.

Nome del prodotto: Barolo DOCG
Vitigno: nebbiolo
Denominazione: Barolo
Classificazione: DOCG
Colore: rosso
Tipologia: fermo
Paese/Regione: zona del Barolo – 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

Tipo di vendemmia: manuale in cassette

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



Azienda Agricola Rusel

Frazione Tre Stelle, 18 – 12050 Barbaresco (Cuneo)

+39 0173 638280

+39 339 302 2902

info@rusel.it

P. IVA 03276850041