

# 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:** 15 %  
**Titolo alcolometrico volumico totale:** 14,96 %  
**Zucchero residuo:** 0,43 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 alcuni mesi di imbottigliamento.  
**Temperatura:** 28/30° temperatura controllata  
**Durata:** 25/30 giorni  
**Malolattica:** in botte di rovere  
**Affinamento:** 36 mesi

## VIGNA

**% Uva/ Vitigno:** nebbiolo 100 %  
**Terreno:** marnoso calcareo argilloso  
**Esposizione:** sud/est  
**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

## ANALISI CHIMICHE

**Estratto secco:** 30,03 g/l  
**Acidità totale:** 4,90 g/l (acido tartarico)  
**Acidità volatile:** 0,63 g/l (acido acetico)  
**SO2 totale:** 82 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