

# Ghëddo

VITICOLTORI IN LA MORRA  
BAROLO DOCG 2017



**Territorio:** ottenuto da una selezione di uve dei vigneti di La Morra a 350 s.l.m, con esposizione sud-ovest ed adagiati su un terreno sedimentario di origine miocenica; calcareo franco-limoso.

**Vitigno:** Nebbiolo 100%

**Viticultura:** gestione manuale senza utilizzo di diserbanti.

**Vendemmia:** la 2016 è stata un'annata con un lunghissimo ciclo vegetativo, iniziato presto grazie a un gennaio e febbraio particolarmente miti e rallentato poi da un freddo tardivo e da un'estate mite. Le uve sono state vendemmiate il 10 ottobre con raccolta manuale in cassette da 20 kg.

**Resa:** 70 quintali per ettaro

**Resa dell'uva in vino:** circa del 70%, per una resa in vino di 50 hl per ettaro.

**Vinificazione:** la fermentazione alcolica avviene in botti di acciaio inox a temperatura controllata, le bucce vengono lasciate macerare per 25 giorni di cui gli ultimi 10 a cappello sommerso. La fermentazione malolattica si svolge nel mese di novembre immediatamente dopo la fermentazione alcolica.

**L'affinamento:** avviene per tre anni in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio.

## Codici per smaltimento rifiuti:

Capsula di Alluminio: C/ALU 90



Bottiglia in vetro: GL72



Tappo in sughero: FOR51

