

Ghëddo

VITICOLTORI IN LA MORRA
BAROLO DOCG 2018



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: l'annata 2018, estremamente è stata un'annata con primavera fresca e umida e un'estate calda e con grosse escursioni termiche nella fasi finali di maturazione, è stata vendemmiata il 6 ottobre, con raccolta a mano 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 due anni in botte di rovere francese da 15 hl e successivamente in bottiglia.

Codici per smaltimento rifiuti:

Capsula di Alluminio: **C/ALU 90**

Bottiglia in vetro: **GL72**

Tappo in sughero: **FOR51**

