



SORDO



BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

VILLERO

Villero è una delle menzioni più frazionate ed importanti del comune di Castiglione Falletto.

Comune di produzione

Castiglione Falletto

Vitigno

100% Nebbiolo

Esposizione

Sud Ovest

Altitudine (s.l.m.)

230-350 mt

Terreno

Argilloso, calcareo, composto da marne grigio-bluastre e sabbie grigie compatte in profondità, appartenenti al periodo Elveziano

Sistema di allevamento

Controspalliera con potatura a Gujot tradizionale

Età del vigneto (anni)

30

Densità dei ceppi

4.000 ceppi

Resa per ettaro

75/80 q/l uva

Lavorazione

Diraspa-pigiatura, vinificazione con fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata con lunga macerazione a cappello sommerso da 4 a 7 settimane, a seconda dell'annata. Fermentazione malolattica naturale alla temperatura di 20°C. Conservazione in acciaio inox per 2/4 mesi

Invecchiamento

24 mesi in botti di rovere di Slavonia

Affinamento

4/6 mesi in acciaio inox e minimo 6 mesi in bottiglia

Grado Alcolico

14,5% Vol (a secondo dell'annata)

Acidità

5,4 gr/l

Zuccheri (Riduttori)

0,3-0,5 gr/l

Caratteristiche organolettiche

Vino con buona intensità colorante e tonalità accattivanti che durano nel tempo, perfettamente brillante. Bouquet sempre intenso, ampio e persistente, con ricordi di liquirizia, menta e sensazioni di frutta matura. Nuance floreali e tabacco esaltano profumi terziari. Al palato è caldo ed avvolgente. Con queste premesse si tratta certamente di un vino generoso, prestigioso e longevo

Temperatura di servizio

16°-18°C

Abbinamento consigliato

Ottimo con arrostiti, selvaggina

**AZIENDA AGRICOLA
SORDO GIOVANNI**

via Alba Barolo 175
Borgata Garbelletto
12060 Castiglione Falletto (CN)
Italia

Tel. +39 0173 62853
Fax +39 0173 462056
info@sordogiovanni.it
www.sordogiovanni.it

