



TENUTA DUECORTI

Monforte d'Alba (CN), ITALIA

Barolo Castelletto

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



DENOMINAZIONE: Barolo DOCG

VITIGNI: 100% Nebbiolo

CRU: Castelletto

ZONA DI PRODUZIONE: Monforte d'Alba (CN)

REGIONE: Piemonte

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot doppio capovolto.

SESTO D'IMPIANTO: 2,80 m x 1,0 m

PRODUZIONE PER HA: 4.000 kg

NUMERO DI BOTTIGLIE: 2.500

VINIFICAZIONE: cernita manuale prima sul grappolo e poi sull'acino. Vinificazione in tini d'acciaio a temperatura controllata. Macerazione e fermentazione di circa 20 giorni accompagnata da rimontaggi, follature e delestage. La fermentazione malolattica viene svolta in legno di rovere francese dove poi permane per il periodo di affinamento.

AFFINAMENTO: in tonneaux di rovere francese per un minimo di 3 anni e poi almeno 12 mesi in bottiglia.

GRADI ALCOLICI: 14,0 - 14,5 %

COLORE: rosso rubino, con unghia granato.

PROFUMI: intenso e complesso, è elegante con note di frutti di bosco neri come more, mirtilli. Poi si fanno avanti note di china e liquerizia.

SAPORE: Intenso e complesso con tannini eleganti. Un Barolo di immediata fruizione che ben lascia immaginare la sua evoluzione. Perfetta la corrispondenza tra profumi e aromi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C



COSTA
TENUTE

Phone: +39 0521 786870; info@tenutecosta.it; www.tenutecosta.it



COSTATENUTE