



TENUTA DUECORTI

Monforte d'Alba (CN), ITALIA

## Barolo Castelletto

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*



**DENOMINAZIONE:** Barolo DOCG

**VITIGNI:** 100% Nebbiolo

**ZONA DI PRODUZIONE:** Castelletto - Monforte d'Alba.

**REGIONE:** Piemonte

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** guyot doppio capovolto.

**SESTO D'IMPIANTO:** 2,80 m x 1,00 m

**PRODUZIONE PER HA:** 4.000 kg

**NUMERO BOTTIGLIE:** 2.500

**VINIFICAZIONE:** macerazione e fermentazione di circa 21 giorni accompagnata da rimontaggi, follature e delestage in tini di acciaio. La fermentazione malolattica viene svolta in legno di rovere francese dove poi permane per il periodo di invecchiamento.

**AFFINAMENTO:** In bottiglia 12 mesi

**GRADI ALCOLICI:** 13,50 - 14,50 %

**COLORE:** Rosso rubino trasparente e limpido con unghia granato, consistente.

**PROFUMI:** Intenso e complesso al naso è elegante con sentori di amarena, note di rosa canina, note di liquirizia, china, rabarbaro e di terra bagnata insieme a note fungine con finale mentolato.

**SAPORE:** denso e vellutato, tannini morbidi e decisi. Di pregevole persistenza ed eleganza. Perfetta corrispondenza gustolfattiva.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18 °C



**COSTA**  
TENUTE

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



COSTATENUTE