



TENUTA DUECORTI

Monforte d'Alba (CN), ITALIA

## Barolo

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*



**DENOMINAZIONE:** Barolo DOCG

**VITIGNI:** 100% Nebbiolo

**ZONA DI PRODUZIONE:** Monforte d'Alba (CN)

**REGIONE:** Piemonte

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

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

**PRODUZIONE PER HA:** 4.500 kg

**NUMERO BOTTIGLIE:** 12.000

**VINIFICAZIONE:** cernita manuale prima sul grappolo e poi sull'acino. Vinificazione in tini d'acciaio a temperatura controllata. Macerazione e fermentazione di 18-22 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.

**GRADI ALCOLICI:** 13,5 - 14,5 %

**COLORE:** rosso rubino, con unghia granato.

**PROFUMI:** intenso e complesso, è elegante con note di frutti di bosco neri come more, mirtilli e prugne. Poi si fanno avanti note di china e liquerizia insieme a note di humus e note eteree, di ceralacca. In chiusura note tostate.

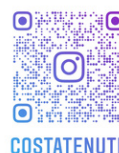
**SAPORE:** Intenso e complesso. Tannino elegante e vellutato, con grande persistenza gustolfattiva. Un Barolo di immediata fruizione che ben lascia immaginare la sua evoluzione.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18 °C



**COSTA**  
TENUTE

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



COSTATENUTE