

DIEGO CONTERNO

BAROLO DOCG

Il Re dei vini di Langa.

I vigneti presenti a Monforte d'Alba, in esposizione Ovest, Sud-Ovest, regalano un Nebbiolo da Barolo ideale per la produzione di un vino dal sapore pieno ed elegante e dai sentori olfattivi unici. La buona struttura è accompagnata da un colore rosso granato con riflessi rubino. La lunga fermentazione e macerazione che durano fino a 25 giorni, e la successiva maturazione nelle botti di legno per circa 30 mesi, permettono al Barolo di equilibrare i tannini che lo rendono un vino ideale all'invecchiamento.



L'UVA

VITIGNO: Nebbiolo da Barolo sito nel comune di Monforte d'Alba, con esposizione Ovest, Sud-Ovest, su una collina che si sviluppa in altezza dai 300 ai 450 m s.l.m.

TERRENO: l'argilla è l'elemento principale. Presente anche la marna calcarea.

SISTEMA DI COLTURA: Guyot semplice

PRODUZIONE MEDIA: 45 HI per ettaro

IL VINO 2007

ALCOL: 15 %

ACIDITA' TOTALE: 5.5 g/l

ESTRATTO TOTALE: 28.9 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO: 2.9 g/l

IL VINO 2008

ALCOL: 15 %

ACIDITA' TOTALE: 5.4 g/l

ESTRATTO TOTALE: 28.8 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO: 2.5 g/l