

DIEGO CONTERNO

BAROLO DOCG "LE COSTE DI MONFORTE"

Vino di punta della Cantina Diego Conterno è ottenuto dal Crù Le Coste di Monforte d'Alba. I vigneti sono esposti a Sud e le uve ottenute regalano un Nebbiolo da Barolo con tannini importanti, struttura e corpo significativi. 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, rendendolo un vino ideale all'invecchiamento.



L'UVA

VITIGNO: Nebbiolo da Barolo sito nel comune di Monforte d'Alba, con esposizione Sud a circa 400 m s.l.m sulla collina "Le Coste".

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

SISTEMA DI COLTURA: Guyot semplice
PRODUZIONE MEDIA: 45 Hl per ettaro

IL VINO 2007

ALCOL: 15%
ACIDITA' TOTALE: 5.5 g/l
ESTRATTO TOTALE: 28.9 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO: 2.8 g/l

IL VINO 2008

ALCOL: 15 %
ACIDITA' TOTALE: 5.1 g/l
ESTRATTO TOTALE: 29.0 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO: 2.2 g/l