



## **BAROLO SAN GIOVANNI**

**DENOMINAZIONE:** D.O.C.G.

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE:** circa 4 500 + circa 300 magnum 1.5 lt

**VITIGNO:** Nebbiolo

**ZONA DI PRODUZIONE:** Monforte d'Alba

**MENZIONE GEOGRAFICA:** San Giovanni

**ETTARI VITATI:** 1.1 ettari

**ESPOSIZIONE:** Sud- Est

**TIPOLOGIA TERRENO:** formato di marne tufacee, Calcare

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**CEPPI PER ETTARO:** circa 4000 piante

**RESA PER CEPPO DEDOTTA:** circa 1.3 kg di uva per pianta

**EPOCA E TIPO DI VENDEMMIA:** da fine Settembre - Ottobre, raccolta: a mano

**VINIFICAZIONE:** macerazione a contatto con le bucce con temperatura controllata, vasca in ro

**MATERIALE VASCHE DI FERMENTAZIONE:** vinificatori verticali

**LIEVITI UTILIZZATI:** autoctoni

**TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:** entro 28 - 30 gradi

**DURATA DI FERMENTAZIONE E MACERAZIONE:** circa 8 - 10 giorni

**AFFINAMENTO:** 24 mesi in piccole botti francesi, 40% legno nuovo

**IMBOTTIGLIAMENTO:** mese di Luglio

