

BAROLO Gabutti DOCG

Vitigno: Nebbiolo della sottovarietà Michet.

Zona di produzione: comune di Serralunga d'Alba

M.G.A. GABUTTI

Il vigneto

Superficie: 5400 mq

Età del vigneto: 15 anni

Sesto di impianto 0.90x2.60

Nr ceppi per ettaro 4250

Portainnesto : 420A-SO4

Suolo: calcareo

Forma di allevamento: spalliera con potatura a Guyot.

L'uva

Vendemmia: 100% manuale

Epoca di vendemmia: Ottobre.

Resa massima: 80 q/ha di uva.

Resa massima in vino: 68% dopo il periodo di invecchiamento obbligatorio.

Vinificazione: pigiadirsapatura dell'uva fresca con fermentazione alcolica in acciaio gestita con lieviti selezionati a temperatura controllata (28-30°C) rimontaggi programmati per 8-10 giorni e macerazione a cappello sommerso non inferiore ai 14 giorni Fermentazione malolattica completa seguita da affinamento in legno.

Il vino

Nr Bottiglie 3900

Affinamento: 36 di cui 18 in botti di rovere da 10 hL

CARATTERISTICHE DEL VINO

Grado alcolico (minimo): 13,00% vol.

Acidità totale (minima): 4,5 g/L

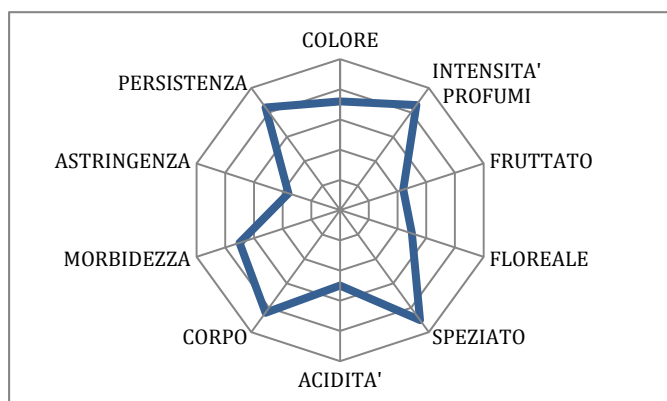
Estratto secco netto (minimo): 22 g/l

QUADRO ORGANOLETTICO:

Temperatura di degustazione: 18/20 gradi.

Conservazione: Il Barolo, a seconda delle annate, può essere conservato per diversi decenni. Per ottenere una giusta qualità è consigliato mantenere le bottiglie coricate, al buio, in un locale asciutto a temperatura ambiente.

Abbinamento cibo/vino: umidi e stracotti aromatici di carni rosse e di selvaggina, arrostiti di selvaggina da pelo, selvaggina da penna tartufata, formaggi stagionati.



LIMITI LEGALI

Pb: max 0,20 mg/L Reg. UE 2015/1005 **Cu:** max 1 mg/L D.M. 29/12/1986 **Zn:** max 5 mg/L D.M. 29/12/1986 **Metanolo:** max 0,25 mL/100 mL alcool art. 10-11 L.82 20/02/2006 **SO₂:** max 150 mg/L Reg. CE 606/09

Ocratossina A: max 2 µg/L Reg. CE 123/2005

BAROLO Gabutti DOCG

Vine: Nebbiolo from the subtype Michet.

Production area: Serralunga d'Alba municipal district
M.G.A. GABUTTI

The vineyard

Surface: 5400 square metres

Age of vineyard: 15 years

Implantation order: 0.90x2.60

Number of vines per hectare 4250

Rootstock: 420A-S04

Soil: calcareous

Growing procedure: espalier with Guyot pruning.

The grape

Harvest: 100% by hand

Harvest period: October

Maximum yield: 80 quintals/hectare of grape.

Wine maximum yield: 68% after the necessary ageing period.

Winemaking: treading and destemming of the fresh grape with alcoholic fermentation made with selected yeasts in temperature-controlled steel containers (28-30°C). Set up pumping over for about 8-10 days and submerged cap fermentation for at least 14 days. Total malolactic fermentation followed by wooden ageing..

The wine

Number of bottles: 3900

Ageing: 36 months, 18 of which in 10 hectolitres oak casks

FEATURES OF WINE

Alcoholic content : 14.50% vol.

Sugar content : <0.2 g/l

Total acidity (minimum): 4,5 grams/litre

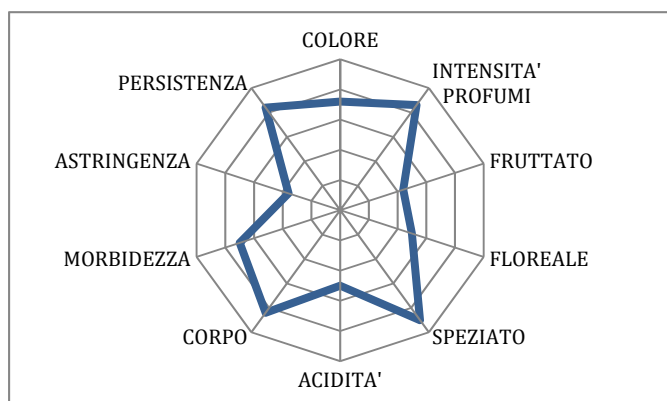
Net dry extract (minimum): 22 grams/litre

ORGANOLEPTIC CHART:

Tasting temperature: 18/20 contents.

Preservation: according to the vintages, Barolo can be preserved for several decades. In order to obtain a right quality, we suggest to keep the bottles laid down, in the dark, in a dry chamber, room-temperature.

Combination food/wine: stewed, aromatic red meats and game, roasted furred game, truffle game, ripened cheeses.



JUDICIAL LIMITATIONS

Pb: max 0,20 mg/L Reg. UE 2015/1005 **Cu:** max 1 mg/L D.M. 29/12/1986 **Zn:** max 5 mg/L D.M. 29/12/1986 **Methanol:** max 0,25 mL/100 mL alcohol art. 10-11 L.82 20/02/2006 **SO₂:** max 150 mg/L Reg. CE 606/09 **Ocratossina A:** max 2 µg/L Reg. CE 123/2005