





BAROLO

TORRIGLIONE

Prima Vendemmia: 2010

Comune: La Morra

Densità impianto: 5000 ceppi/ha

Resa per pianta: 500/700 gr.

Esposizione: sud

Varietà: 100% Nebbiolo

Raccolta: fine settembre - inizio otobre

Bottiglie prodotte: 70 - 900 Magnum 1,5 lt.

Fermantazione: acciaio

Affinamento: 24 mesi in barrique, 30% nuovo 70% usato. 8mesi in acciaio e 8 mesi in bottiglia

Temperatura di servizio: 15° C - 16° C, se possibile aprire la bottiglia 2-3 ore prima