



BAROLO 2012

L'Azienda Coppo, in virtù della sua storicità, è tra le pochissime a poter vinificare il Nebbiolo da Barolo al di fuori della sua zona produzione

DENOMINAZIONE: Barolo d.o.c.g
VITIGNO: Nebbiolo
ESPOSIZIONE: sud - sud ovest
TIPO DI TERRENO: marna argilloso-calcareo con presenza di sabbia e limo
ALTITUDINE VIGNETI: 200-250 m s.l.m.
FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
DENSITA' DI IMPIANTO: 4.000 - 5.000 piante per Ha
PERIODO VENDEMMIA: Settembre 2012
VENDEMMIA: selezione in vigneto delle uve più sane e mature raccolte a mano in cassette da 20 Kg
VINIFICAZIONE: macerazione a contatto delle bucce con brevi e delicati rimontaggi
MALOLATTICA: 100% svolta
AFFINAMENTO: 36 mesi in botti grandi
ALCOL: 13,60 % vol
ACIDITÀ TOTALE: 5,45 g/l
pH: 3,49
COLORE: granato carico
AL NASO: profumi di violetta, ciliegia e liquirizia
IN BOCCA: elegante, armonico ed equilibrato
ABBINAMENTI: stinco di manzo al forno, sottopaletta di vitello brasata, agnello al forno con patate
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C
FORMATI: 0,750 l - 5l

