



DBERLILCE GINESTRE

BAROLO DOCG GRAFIONE

Vigneti molto vecchi nel comune di Monforte d'Alba. Rese di 50 q.li/ha. Per meglio esaltare il connubio suolo vitigno si è scelto di affinare questo Barolo docg per 24 mesi in botti di slavonia da 15 ettolitri. Per le stesse ragioni si sono raccolte le uve a piena maturazione durante le prime nebbie di inizio Ottobre, uve subito pigiate segue fermentazione con lieviti indigeni che varia dai 30 ai 60 giorni.