



# D BERLILCE GINESTRE

## BAROLO DOCG GRIVOT

---

Per produrre questo barolo docg  
si utilizzano uve provenienti da vigneti giovani  
di Monforte d'Alba e Barolo.

Resa di 70 q.li/ha, fermentazione in acciaio  
con controllo della temperatura.

Affinamento di 2 anni, per la maggior parte  
in fusti di rovere e slavonia da 30 ettolitri.