

# BAROLO CASTAGNI

I grappoli provengono da un vigneto giovane impiantato in un terreno ricco di strati di gesso che donano al gusto un vago sentore minerale oltre ad un tannino tardivo e persistente.

Invecchiato fino 2 anni in botti grandi.

**Denominazione:** Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

**Forme di allevamento:** Gujot.

**Vitigno:** Nebbiolo 100%

**Composizione terreno ed esposizione:** Terreno calcareo e argilloso, solcato da venature di gesso, esposto a Est.

**Altitudine:** Da 370 a 400 mt. slm. circa

**Epoca di raccolta:** Raccolta manuale con cernita la seconda settimana di Ottobre.

**Resa ad ettaro:** 6.500 Kg/Ha max. per legge.

**Resa in vino:** 56 HI/Ha

**Vinificazione:** 10-15 giorni con cappello galleggiante e 4-6 rimontaggi al giorno.

**Affinamento:** In Botte di rovere da 30 HI per 18-24 mesi.

**Conservazione:** Da 20 a 25 anni in ambienti senza luce naturale e a temperature di 13-15 C° per lasciare maturare i tannini nel modo migliore, secondo le annate.

**Caratteristiche Organolettiche:**

COLORE: Rosso rubino con riflessi aranciati.

PROFUMO: Etereo Ampio Minerale.

GUSTO: Pieno, asciutto, minerale, equilibrato e molto persistente.

**Abbinamenti:** Selvaggina brasato, arrosto, formaggi a pasta dura e stagionati.