

DOCC

CORINO

Barolo

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

DEL COMUNE DI LA MORRA



Barolo

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

DEL COMUNE DI LA MORRA

Zona di produzione:	La Morra-Piemonte
Vitigno:	100% Nebbiolo
Esposizione:	sud/sud-ovest
Tipo di terreno:	argilloso
Resa per ettaro:	6.500 kg di uva
Vinificazione:	5-7 gg macerazione in acciaio inox
Affinamento:	24 mesi in barrique usate, 6 mesi in acciaio inox e 6 mesi in bottiglia
Bottiglie prodotte:	10.000 ca

<i>Production area:</i>	<i>La Morra-Piemonte</i>
<i>Grapes:</i>	<i>100% Nebbiolo</i>
<i>Exposure:</i>	<i>south/south-west</i>
<i>Soil:</i>	<i>clayey</i>
<i>Grapes per hectare:</i>	<i>6.500 kg</i>
<i>Vinification:</i>	<i>maceration on the skins for 5-7 days in stainless steel vats</i>
<i>Ageing:</i>	<i>24 months in used barrique, 6 months in stainless steel vats and 6 months in bottle</i>
<i>Yearly production about:</i>	<i>10.000 bottles</i>

Processo di Vinificazione:

5-7 gg di macerazione a temperatura variante da 25 a 30 °C in rotofermentatore. Dopo la svinatura viene travasato in vasche di acciaio per la precipitazione dei fondi, dove resta sino al termine della fermentazione degli zuccheri e della fermentazione malolattica. Dopodichè viene travasato in botti piccole di rovere francese usate, dove rimane per 24 mesi. Infine viene assemblato in acciaio dove rimane per 6 mesi circa, al termine dei quali viene imbottigliato e lasciato ad affinare per circa un anno prima della messa in commercio.

Wine-making process:

5-7 days of maceration in temperature-controlled rotary fermenters at 25-30°C. After the drawing off, it is decanted into stainless steel tanks for the precipitation of deposits, where it remains until the end of sugars and malolactic fermentations. Ageing occurs in used small French oak barrels, where the wine remains for 24 months. Then it is blended in steel tanks and stays there for 6 months, after which it is bottled and left to age for about a year before being placed on the market.