

CORINO

Barolo

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

BRICCO MANESCOTTO



Barolo

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

BRICCO MANESCOTTO

| | |
|----------------------------|---|
| Zona di produzione: | La Morra-Piemonte |
| Vitigno: | 100% Nebbiolo |
| Esposizione: | ovest |
| Tipo di terreno: | argilloso-calcareo-sabbioso |
| Resa per ettaro: | 5.500-6.000 kg di uva |
| Vinificazione: | 5-7 gg di macerazione in acciaio inox |
| Affinamento: | 24 mesi di barrique 35% nuove e 65% usate, 6 mesi in acciaio inox e 6 mesi in bottiglia |
| Bottiglie prodotte: | 4.000 ca - 100 magnum ca |

| | |
|---------------------------------|---|
| Production area: | <i>La Morra-Piemonte</i> |
| Grapes: | <i>100% Nebbiolo</i> |
| Exposure: | <i>west</i> |
| Soil: | <i>clayey-calcareous-sandy</i> |
| Grapes per hectare: | <i>5.500-6.000 kg</i> |
| Vinification: | <i>maceration on the skins for 5-7 days in stainless steel vats</i> |
| Ageing: | <i>24 months in barriques 35% of them new and 65% used, 6 months in stainless steel vats and 6 months in bottle</i> |
| Yearly production about: | <i>4.000 bottles and 100 magnum</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. Affinamento in botti piccole di rovere francese 35% nuove e 65% usate, dove rimane per 24 mesi. Dopodiché viene assemblato in acciaio, dove rimane per 6 mesi, 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 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 sugar and malolactic fermentations. Ageing takes place in small French oak barrels, 35% of them new and 65% used, 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 mature for about a year before being placed on the market.

