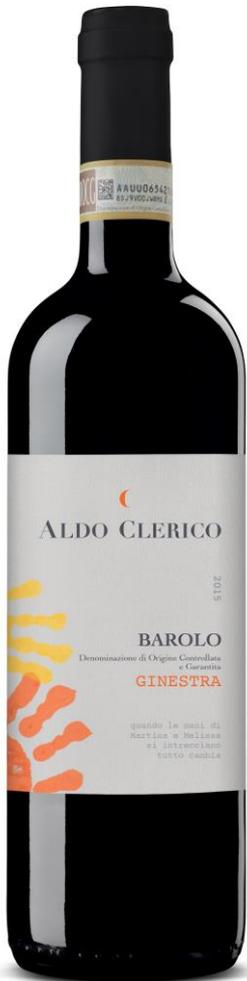


# ALDO CLERICO

## BAROLO DOCG GINESTRA



**Uva:** Nebbiolo 100%

**Comune di produzione:** Monforte d'Alba (CN)

**Nome del vigneto:** Ginestra

**Numero di bottiglie prodotte annualmente:** 2500

**Sistema di allevamento:** Guyot a contropalliera

**Esposizione del vigneto e altitudine:** sud 350-400 mt. s.l.m.

**Tipologia del terreno:** terreni caratterizzati da marne calcaree e argillose

**Età dell'impianto:** 35/40 anni

**Densità di impianto:** 4000 piante/ha

**Produzione/ettaro:** 65 quintali/ha

**Periodo di vendemmia:** seconda decade di ottobre

**Vinificazione:** fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox per 20/25 giorni, con controllo della temperatura e rimontaggi giornalieri.

**Affinamento:** in botte di rovere per un periodo di 2 anni e ulteriori 12 mesi in bottiglia

**Esame organolettico:** Il Barolo Ginestra è di colore granato intenso.

Il profilo olfattivo è articolato e gioca su toni di frutta rossa con accenni di china, sensazioni balsamiche, dolci e armoniche. In bocca il Ginestra è ampio, la nota balsamica accompagna il sorso ricco. Il tannino generoso è ben modulato dall'acidità e da una ricchezza generale che rendono molto piacevole la beva. Da una delle migliori vigne di Monforte, un gran Barolo.

**Temperatura di servizio:** 18° C