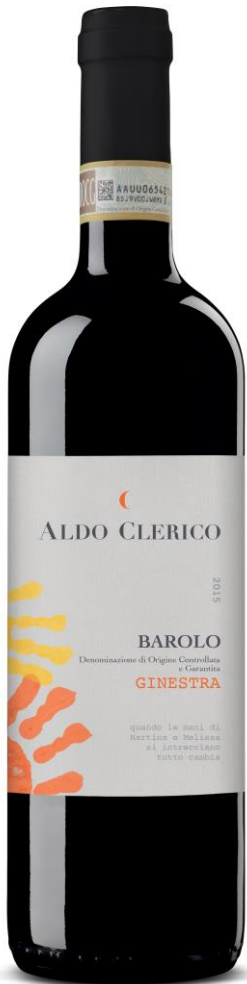


ALDO CLERICO

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