



CASA BARICALINO

WINERY AND HOSPITALITY



I NOSTRI ROSSI

Langhe Nebbiolo D.O.C.

Vino: NEBBIOLO

Uva: 100% nebbiolo

Vitigno: anni 5

Zona di produzione: Novello

Tipo di allevamento: GUYOT

Terreno: strati marnosi, con percentuale alta di sedimenti fini, limo e argilla.

Altitudine: 420mt.s.l.m Raccolto: metà ottobre Resa: 80ql./ha

Vinificazione: pulizia e raffreddamento delle uve, macerazione a contatto con le bucce, scartando il raspo per circa 20 giorni, rimontaggi quotidiani.

Fermentazione: a temperatura controllata in acciaio inox (max28°) utilizzando i migliori e selezionati lieviti naturali.

Affinamento: fermentazione malolattica contatto per alcuni mesi con la propria feccia fine, illimpidimento e conservazione in acciaio

Caratteristiche organolettiche: colore ROSSO rubino tendente all'aranciato, profumo caratterizzato da delicate note profumate, il sapore è secco e a volte amabile e vellutato.

Coltivazione: lotta integrata a basso impatto ambientale.



Casa Baricalino – Cantina e Ospitalità

Località Baricalino 7 – 12060 Novello (CN)

Email: info@casabaricalino.com Tel: +39 3383929138