



BAROLO DOCG CASTAGNI

Denominazione:
Barolo Docg

Vitigno:
nebbiolo

*Prima annata
prodotta:*
2004

Esposizione:
ovest

Tipo di terreno:
marna e calcare

Altitudine vigneti:
270 m s.l.m.

Vendemmia:
a mano in cassette
da 20kg

Affinamento:
24 mesi in legno

Vinificazione:
diraspatura,
fermentazione in acciaio

Formati:
0,750 l
1,5 l

Note organolettiche:

colore rosso granato con riflessi
aranciati. All'olfatto è speziato con note

di frutti rossi. Al sapore è sapido e
persistente.

