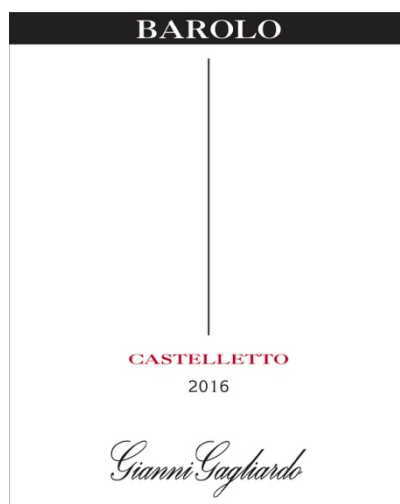




Barolo Docg
Castelletto
2016

Descrizione annata

Il 2016 è stata una delle annate più tardive degli ultimi anni. Un inverno dalle temperature miti e con poche precipitazioni ha preceduto una primavera fresca e piovosa che ha causato un certo ritardo del ciclo fenologico della vite. Nei mesi di agosto, settembre ed ottobre il clima è stato ottimo ed ha permesso alla vite una perfetta maturazione dell'uva, giovando sia delle riserve idriche primaverili che di una spiccata escursione termica molto importante per una buona maturazione dei tannini. Il vitigno nebbiolo "ama" questo tipo di annate.



Uvaggio: Nebbiolo - **Vendemmia:** 11 Ottobre 2016 - **Comune:** Monforte d'Alba - **MeGA (Cru):** Castelletto - **Macerazione:** 14 giorni - **FML:** 100% - **Affinamento:** 30 mesi in una botte da 25 Hl - **Imbottigliamento:** 20 Giugno 2019

Dati

Alcol: 14,5 % vol – Acidità totale: 5,64 g/L – Estratto secco: 30,1 g/L

Note di cantina

Quest'annata ha prodotto 2700 bottiglie, 200 magnum e 12 doppi magnum. Il 2016 è l'annata dell'equilibrio aromatico per Castelletto. I sentori particolarmente espressivi ed il suo classico palato mostrano grande eleganza.

Note di degustazione
