

Barolo DOCG "Castelletto" – Poderi Gianni Gagliardo



LA VIGNA:

- Uvaggio: 100% nebbiolo
- Vendemmia: Ottobre
- Comune: Monforte d'Alba
- Vigneto: Castelletto
- Macerazione: 12 gg
- FML: 10 gg c.ca
- Affinamento: 12 mesi in barriques, a seguire 24 mesi in botte grande.

IL VINO:

- Colore: Rosso rubino e lascia ben visibile la sua consistente consistenza
- Profumo: Floreale
- Gusto: Secco, pastoso, grande struttura, tannini armonici in buon equilibrio, vino armonico con un finale molto lungo.