



DAVIDE FREGONESE

BAROLO - ETNA - ITALIA



BAROLO D.O.C.G. PRAPÒ

Caratteristiche del Vigneto

Vitigno: 100% Nebbiolo _ Collocazione geografica: Prapò / Serralunga

Viti piantate: 2000 _ Sistema: Guyot _ Esposizione: SUD-EST

Gradazione alcolica: 14,0 % vol. _ Produzione: 2000 bottiglie circa _ Prima annata di produzione: 2014

Vinificazione

Periodo di vendemmia: metà ottobre.

La fermentazione dura circa 28 giorni con rimontaggi giornalieri e délestage a metà periodo (vinificazione in vasche di cemento).

Affinamento in botti da 15hl di rovere francese della Foresta di Fontainebleau (dai 18 ai 30 mesi in funzione dell'annata).

Descrizione del Vino

Profumi: naso imponente di frutta e spezie, confetture di more e mirtilli, chiodi di garofano

Palato: la morbidezza supporta la notevole struttura e la decisa sapidità. Tannini estremamente fini e lunga persistenza.