

Variedades

100% Nebbiolo

Origen

Italia, Piamonte, Barolo, Monforte d'Alba

Suelo

arenisca compuesta por un 52% de limo, un 23% de arcilla y un 25% de arena, pH 8,2 con un 12% de caliza activa, orientación sureste, 350 metros sobre el nivel del mar

Vinificación

vendimia manual, seguida de una fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón

Crianza

38 meses en grandes barricas de roble

Características

Tinto, Ecológica, Tranquilo, Profundo y complejo

Propiedades

Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,65, SO2: 60, Azúcar residual: 0,3 g/l



ELIO SANDRI BAROLO DOCG PERNO VIGNA CERETTA RISERVA

ELIO SANDRI - CASCINA DISA, Barolo,
Monforte d'Alba

2019 51206 75 CL