VEN A VERNOS:
Santa Anna 101 D,
08290 Cerdanyola

CONTÁCTANOS:
T (+34)932 65 10 96
web@cuvee3000.com

VISITA NUESTRA WEB:
https://cuvee3000.com/

Variedades
100% Nebbiolo de viñas de más de 25 años

Origen
Italia, Piamonte, Barolo, La Morra

Suelo
50% arcilla, 30% limo, 20% arena

Vinificación
vendimia manual, 100% despalillado, 20 días de maceración con las pieles, 2 remontajes al día para conseguir una extracción suave, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas a temperatura baja (entre 26° y 28°), fermentación maloláctica

Crianza
20 meses en toneles franceses curados (4-5-6 años) (500 l cada uno)

Características
Tinto, Natural, Tranquilo

Propiedades
Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,38, SO2: 80, Azúcar residual: 0,3 g/l



MAFFREI BAROLO TORRIGLIONE

MAFFREI, Barolo, La Morra

2022 49207 75 CL

Maffrei: "Torriglione es un cru muy antiguo que produce Nebbiolo desde hace casi 100 años. El suelo se originó hace unos 8-12 millones de años. Es una zona donde predomina la marga de Sant'Agata (un tipo de suelo típico de La Morra), caracterizada por suelos muy profundos con arcilla clara y finas vetas de arena. El viñedo fue plantado en el año 2000 por nuestro abuelo Luciano. Fue el último que plantó antes de su fallecimiento en 2001. La zona es la más famosa de La Morra, y el viñedo está rodeado por las Rocche dell'Annunziata, un famoso cru de La Morra." Añaden "solo tres pequeñas dosis a lo largo de la vida del vino."

NATURAL