



CONTERNO FANTINO

AZIENDA AGRICOLA

BAROLO CHINATO

Posizione	vigneti nel Comune di Monforte d'Alba
Varietà	100% Nebbiolo
Terreno	limoso con varie quantità di sabbia e calcare
Esposizione	sud-ovest
Altitudine	250 metri s.l.m.
Pendenza	30%
Sistema di allevamento	Guyot
Densità di impianto	4.500/5.000 per ha
Vendemmia	raccolta manuale intorno a metà ottobre a ottimale maturazione
Produzione media	55-60 q/ha – 37-40 hl/ha
Vinificazione	macerazione e fermentazione alcolica in vasche di acciaio a temperatura controllata. Malolattica in legno
Affinamento	legno di rovere francese di varie dimensioni
Aromatizzazione	infusione con oltre 50 differenti erbe, fiori, spezie. Travaso del vino e aggiunta di zucchero e alcol
Prima vendemmia	2004
Bottiglie prodotte	2.500 circa
Caratteristiche organolettiche	colore rosso mattone con riflessi granata. Naso intenso con profumi che ricordano agrumi, china e erbe di montagna che uniti ai classici sentori del Barolo ne rendono affascinante l'armonia. In bocca è un'esplosione di sapori, in principio una nota dolce accompagna il retrogusto amaro finale. Barolo ottenuto da singola annata.
Formato	500 ml - 1000 ml

