



## CONTERNO FANTINO

AZIENDA AGRICOLA

### BAROLO CHINATO

<b>Posizione</b>	vigneti nel Comune di Monforte d'Alba
<b>Varietà</b>	100% Nebbiolo
<b>Terreno</b>	limoso con varie quantità di sabbia e calcare
<b>Esposizione</b>	sud-ovest
<b>Altitudine</b>	250 metri s.l.m.
<b>Pendenza</b>	30%
<b>Sistema di allevamento</b>	Guyot
<b>Densità di impianto</b>	4.500/5.000 per ha
<b>Vendemmia</b>	raccolta manuale intorno a metà ottobre a ottimale maturazione
<b>Produzione media</b>	55-60 q/ha – 37-40 hl/ha
<b>Vinificazione</b>	macerazione e fermentazione alcolica in vasche di acciaio a temperatura controllata. Malolattica in legno
<b>Affinamento</b>	legno di rovere francese di varie dimensioni
<b>Aromatizzazione</b>	infusione con oltre 50 differenti erbe, fiori, spezie. Travaso del vino e aggiunta di zucchero e alcol
<b>Prima vendemmia</b>	2004
<b>Bottiglie prodotte</b>	2.500 circa
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	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.
<b>Formato</b>	500 ml - 1000 ml

