



C
L
A
U
D
I
O
A
L
A
R
I
O

Barolo D.O.C.G. "Sorano"

Dati tecnici:

Area di produzione: *Serralunga (CN)*

Vitigno: *Nebbiolo 100%*

Età dei vigneti: *20 anni*

Sistema di allevamento: *Guyot*

Densità: *4000-5000 ceppi a ettaro (Ha)*

Vendemmia: *Fine Ottobre*

Resa media di uva per ettaro (Ha): *60 ql*

Vinificazione: *in rosso con rotofermentatori termocondizionati*

Affinamento: *24 mesi in barrique francesi, 12 mesi in botte grande 30Hl e 12 mesi in bottiglia*

Dati analitici:

Gradazione alcolica: *14.50 % vol.*

Zuccheri: *2.80 g/l*

Acidità totale: *5.70*

PH: *3.40*

Caratteristiche organolettiche:

Colore: *rosso rubino con riflessi granata*

Profumo: *caratteristico, pieno, intenso di frutta matura*

Sapore: *secco, caldo, morbido, giustamente tannico e persistente*

Temperatura (°) di servizio: *16-18°*

SORANO