



Barolo Riserva Villero 2013

Denominazione: Barolo D.O.C.G.

Varietà: Nebbiolo 100%, sottovarietà Michet

Vigneto: il vigneto Villero, esposto a sud/sud-ovest, è ubicato nel comune di Castiglione Falletto ed ha una superficie di poco inferiore ad un ettaro. L'età media dei ceppi è di 45 anni e la densità di 4.000 piante per ettaro. Nella vendemmia 2013 la resa in vino è stata di circa 53 ettolitri ad ettaro. La data della raccolta è stata il 17 Ottobre.

Suolo: moderatamente argilloso e compatto con presenza di marne bianche e bluastre.

Vinificazione: dopo la fermentazione alcolica durata 27 giorni in vasca d'acciaio ad una temperatura compresa tra i 28 ed i 32 gradi centigradi, il vino viene subito travasato in botti di rovere di Slavonia di 30 ettolitri per lo svolgimento della fermentazione malolattica ed il successivo invecchiamento. È stato imbottigliato, senza filtrazione, il 22 giugno 2016.

Dell'annata 2013 sono state prodotte 3.986 bottiglie, 100 magnum, 5 doppi magnum.

