



BaroloBrunate

D.O.C.G

UVA

Vitigni: Nebbiolo 100%

Resa: 60q/ha

Resa in vino: 70%

Titolo alcolometrico

totale minimo naturale: 11% vol (12% vol "superiore").

CARATTERISTICHE DEL VINO

Colore: rosso rubino intenso.

Odore: classico, frutti rossi maturi, lungo finale, ricco e molto elegante. Spezie, viola, prugne, catrame intenso tipico del cru Brunate.

Sapore: secco, con corpo generoso armoniosamente bilanciato e con struttura vellutata.

Titolo alcolometrico totale: 15 % vol
per la menzione "superiore" 12,5%

Acidità locale minima: 5%

Estratto secco netto minimo: 22%

Vinificazione: dallo storico vigneto Brunate, sul versante sud verso Barolo. Terreno calcareo-argilloso. Macerazione a freddo pre-fermentativa per 48 ore. 21 gg. in vasche in acciaio ad una temperatura tra 30/32° C con sistema automatico di rimontaggio. Malolattica in barriques.

Disposizioni particolari per l'arricchimento: non previste.

Invecchiamento obbligatorio: 30 mesi complessivi tra barriques usate e botti di rovere di Slavonia imbottigliato senza filtrazione a Luglio 2009.

Indicazioni toponomastiche aggiuntive: frazioni, aree, località.

Indicazioni dell'annata in etichetta: 2007

Province interessate: Cuneo.

Note: le bottiglie in cui viene condizionato devono essere di forma bordolese, borgogna o similari.

FRATELLI  AIMASSO

Via Provinciale Montelupo, 24
12055 - Diano d'Alba (CN)
tel. 0173-69.424

info@aimassovini.com • www.aimassovini.com