

BAROLO

Sotto Castello di Novello

Coltiviamo con amore e passione il nostro vigneto "Sottocastello di Novello" per produrre un Barolo elegante e longevo.



VITIGNO

100% Nebbiolo

AREA DI PRODUZIONE

Comune di Novello

MENZIONE GEOGRAFIA AGGIUNTIVA

Sotto Castello di Novello

METODO DI PRODUZIONE

Pigiatura molto soffice dei grappoli. Fermentazione e macerazione in acciaio inox per circa 15-20 giorni. Affinamento in Tonneau per minimo 24 mesi.