

# 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

---

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

