

## BAROLO DOCG GATTERA

**COMUNE:** La Morra

**ESPOSIZIONE:** Sud

**VITIGNO:** 100% Nebbiolo

### VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:

Pigiatura soffice dell'uva.

Fermentazione con lieviti indigeni per circa 15 giorni a temperatura controllata in tino di legno, durante la quale vengono effettuati periodicamente rimontaggi, per assicurare un ottimale estrazione del colore e dei tannini presenti nella buccia. Segue una medio lunga macerazione con la tecnica a cappello sommerso. Segue svinatura e fermentazione malo-lattica. Il vino viene poi travasato in botti di rovere dove affina dai 20 ai 24 mesi; successivamente travasato in vasche di cemento nelle quali rimane per alcuni mesi, prima di essere imbottigliato.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino con riflessi mattonati. Al naso si presenta tradizionale, con sentori di frutta matura e cioccolato. Al palato si presenta corposo di grande struttura, con un tannino elegante e molto persistente.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16 – 17 gradi

