Barolo Ciocchini Loschetto

DOCG

La menzione Ciocchini-Loschetto copre il versante che dal confine con Barolo arriva fino alle porte di Novello.
Generosi sentori speziati e balsamici in un calice importante, che sa regalare emozioni intense.

Denominazione: Barolo Ciocchini Loschetto D.O.C.G.

Vigneti: Nel comune di Novello

Varietà: 100% Nebbiolo

Epoca di vendemmia: Metà di ottobre

Terreno: Il territorio rientra nella MGA Ciocchini Loschetto, siamo gli unici a rivendicare questa menzione.
Terreno argilloso con esposizione ad ovest.

Vinificazione: Pigiadiraspatura, fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata per 3 settimane.
Pressatura soffice, dopo il primo travaso si sviluppa naturalmente la fermentazione malolattica.
Dopo un paio di mesi comincia l'affinamento in botti di legno per 36 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino.
Profumo intenso di viola, rosa e frutti rossi immediato, dopo arrivano le spezie e la liquirizia.
Al gusto è persistente, leggermente balsamico, con note di liquirizia e tabacco.

Stra

Azienda Agricola Stra

Loc. Ciocchini 5 - 12060 Novello (CN) - Italy
Tel. +39 0173 731214 - info@aziendaagricolastra.it - www.aziendaagricolastra.it