# Barolo Riserva La Volta

DOCG

*Un vino prodotto dalla selezione dei grappoli migliori e solo nelle annate di eccezionale qualità. La massima espressione della menzione La Volta in un Barolo in cui struttura e finezza danzano in perfetta armonia.*

**Denominazione:** Barolo Riserva La volta D.O.C.G.

**Vigneti:** Nel comune di Barolo

**Varietà:** 100% Nebbiolo

**Epoca di vendemmia:** Metà di ottobre.

**Terreno:** Il territorio rientra nella MGA La Volta.
Terreno leggermente meno argilloso con esposizione sud ovest.

**Vinificazione:** Pigiadiraspatura, fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata per circa 3 settimane.
Pressatura soffice, dopo il primo travaso si sviluppa naturalmente la fermentazione malolattica.
Dopo un paio di mesi comincia l'affinamento in botte di rovere da 10 a 30 HL per 60 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:** Il colore è rosso granato intenso, con riflessi aranciati.
Il profumo è intenso con ampio ventaglio di spezie, sensazioni di rosa e di frutti rossi.
Il gusto è strutturato e persistente, mai invasivo con tannini fini e vellutati evidenti note di rose, liquirizia e frutta matura.

Stra

**Azienda Agricola Stra**

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