



fratelli alessandria



Barolo

denominazione di origine controllata e garantita

Comune di produzione: Verduno, Monforte d'Alba.

Vitigno: Nebbiolo.

Vigneti, Esposizione e Altitudine: Pisapola (Sud/Est, 280-350 metri), Campasso (Est, 250-350 metri), Riva Rocca (Sud-Sud/Est, 270-340 metri), Boscatto (Est, 250-370 metri), Rocche dell'Olmo (Est, 310-360 metri), Neirane (Ovest, 330-400 metri) e Gramolere (Sud/Ovest, 350-450 metri).

Età media delle viti: 25 anni.

Superficie totale dei vigneti: circa 4 ettari.

Terreno: medio impasto calcareo tendente al limoso.

Epoca e conduzione della vendemmia: Nel mese di Ottobre, con raccolta manuale.

Sistema di allevamento e Densità d'impianto: Guyot, 4500 viti per ettaro.

Fermentazione e Macerazione: in vasche di acciaio a temperatura controllata 28-30°C per 12-15 giorni.

Maturazione ed Affinamento: 3 Anni in botti di rovere francese e di Slavonia (20-40 ettolitri) 2 mesi in acciaio e almeno 6 mesi in bottiglia.

Epoca di imbottigliamento: All'inizio del quarto anno successivo alla vendemmia.

Longevità: 7-14 anni

Prima annata di produzione: 1880.

Produzione media annua: circa 20.000 bottiglie Albeisa.

www.fratellialessandria.it

Fratelli Alessandria - Via Beato Valfrè, 59 - 12060 Verduno (Cn)
tel. Fax +39 0172 470113 - P.iva IT03413370044 - info@fratellialessandria.it