



fratelli alessandria



## Barolo

denominazione di origine controllata e garantita

## Gramolere

**Comune di produzione:** Monforte d'Alba.

**Vitigno:** Nebbiolo.

**Vigneti, Esposizione e Altitudine:** Gramolere (Sud-Sud/Ovest, 350-450 metri).

**Età media delle viti:** circa 30 anni.

**Superficie totale dei vigneti:** Circa 2 ettari.

**Terreno:** medio impasto calcareo tendente al sabbioso.

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

**Sistema di allevamento e Densità d'impianto:** Guyot, circa 4200 viti per ettaro.

**Fermentazione e Macerazione:** in vasche di acciaio a temperatura controllata 29-32 °C per 20-25 giorni.

**Maturazione ed Affinamento:** 3 anni in botti di rovere di Slavonia (20 - 40 ettolitri), 2 mesi in acciaio ed infine almeno 6 mesi in bottiglia.

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

**Longevità:** 15-35 anni.

**Prima annata di produzione:** 2001.

**Produzione media annua:** 6-7.000 bottiglie Albeisa.

[www.fratellialessandria.it](http://www.fratellialessandria.it)

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