

Barolo DOCG del Comune di Barolo

Prodotto con uve Nebbiolo provenienti da parte di Vigna Merenda nel cru Sarmassa e dal Vigneto Terlo

Altitudine Vigna Merenda 250m s.l.m. – Terlo 300m s.l.m.

Esposizione Vigna Merenda sud/sud est – Terlo sud est

Superficie totale Vigna Merenda 2 ettari – Terlo 0,5 ettari

Tipologia del terreno argilloso, calcareo con una piccola percentuale di sabbia (Terlo)

Sistema di allevamento e densità di impianto spallera con metodo di potatura Guyot – 5000 piante per ettaro

Resa per ettaro 70q

Età media delle viti Vigna Merenda 10/15 anni Terlo 20 anni

Vendemmia manuale, di norma seconda metà di ottobre

Prima annata prodotta 1946

Totale bottiglie prodotte 5000

Gradazione alcolica 14 – 14.5%vol.

Vinificazione e invecchiamento Macerazione 30 giorni, affinamento in legno in botti in rovere di Slavonia da 25hl per 24 mesi e invecchiamento di un anno in bottiglia

Note

Grazie ai suoi tannini più delicati, il Barolo del Comune di Barolo ha un approccio più immediato. È destinato ad un invecchiamento più breve rispetto al Vigna Merenda, confermando comunque il carattere tradizionale dell'azienda.



SCARZELLO



BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

del Comune di Barolo

SCARZELLO GIORGIO E FIGLI - BAROLO