

STROPPIANA

cantinastroppiana.it



BAROLO DOCG LEONARDO

VITIGNO: Nebbiolo 100%.

TERRENO: di medio impasto tendente all'argilloso.

VIGNETI: località Rivalta di La Morra e Verduno.

ESPOSIZIONE: Sud/Est.

ALTITUDINE: 400 mt s.l.m.

ANNO DI IMPIANTO: 1996 - 1999 - 2000.

RESA PER ETTARO: 50/60 quintali.

VINIFICAZIONE: si vendemmia a metà ottobre. Il mosto fermenta sulle vinacce per un tempo che varia dai 10 ai 15 giorni ad una temperatura controllata che non supera i 30°C. Si effettuano almeno 4/6 rimontaggi giornalieri.

AFFINAMENTO: a fine fermentazione il vino viene trasferito in serbatoi di acciaio per la decantazione e lo sfiocciamento che avviene mediante frequenti travasi. Viene poi trasferito in tonneau e grandi botti di Rovere Francese dove rimane per 24 mesi. A fine invecchiamento viene assemblato in una vasca di acciaio per alcuni mesi dopodichè sarà imbottigliato nell'estate precedente la messa in commercio.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14/15% vol.

PRODUZIONE MEDIA ANNUALE: 9000 bottiglie.

DEGUSTAZIONE: colore rosso rubino con un giusto e caratteristico riflesso granato. Profumo intenso con piacevole sentore di sottobosco variegato da note floreali e fruttate. All'assaggio risulta asciutto, caldo, vellutato, pieno ma elegante e armonico.