

# 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 sfecciamento 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.