



AZIENDA AGRICOLA
COLLINA SAN PONZIO
BAROLO
DAL 1878

BAROLO D.O.C.G.

Il **Barolo Riserva** è ottenuto con i migliori grappoli di Nebbiolo provenienti dalle viti più vecchie del nostro cru Fossati. Viene prodotto esclusivamente nelle annate eccellenti e riposa per almeno 6 anni in cantina.

Il vino si presenta di color rosso granato con riflessi aranciati. Il profumo molto intenso ricorda fiori e frutti secchi, la rosa, la viola, la mora e la prugna. Il sapore è vellutato, strutturato con infinita struttura tannica.

Si accompagna deliziosamente con arrostiti, brasati, selvaggina e formaggi

ZONA DI PRODUZIONE:	Barolo Cru Fossati
VARIETA':	100% Nebbiolo
DENOMINAZIONE:	D.O.C.G.
RESA VIGNETO:	38 - 40 HI/Ha
ESPOSIZIONE ED ALTITUDINE:	Sud -Est, 380-400 m s.l.m.
ETA' DELLE PIANTE:	50-55 anni
TERRENO:	Calcereo Argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot, 4.200 piante per ettaro
FERMENTAZIONE:	Rotomaceratori 18 gg 30°C
AFFINAMENTO:	30 mesi in botti grandi 24 mesi in bottiglia

