

AZIENDA AGRICOLA  **GIACOMO GRIMALDI**

BAROLO LE COSTE RISERVA D.O.C.G.



VINO: BAROLO “LE COSTE” RISERVA D.O.C.G.

DENOMINAZIONE: BAROLO D.O.C.G.

ZONA DI PRODUZIONE: BAROLO

CRU: “LE COSTE”

SUPERFICIE DEL VIGNETO: 1 ETTARO

VITIGNO: NEBBIOLO 100%

TIPO DI TERRENO: CALCAREO- ARGILLOSO- SABBIOSO

ESPOSIZIONE: SUD

VINIFICATION: 10/12 giorni di macerazione a temperatura controllata in acciaio, fermentazione malolattica in barrique. Affinamento per 12 mesi in barrique francesi (25% nuove), 24 mesi in botte grande, 8 mesi in acciaio, 20 mesi in bottiglia.

CONTENUTO ALCOLICO: 15%

PRODUZIONE: 1.500 BOTTIGLIE DA 0,75 LT, 120 MAGNUM DA 1,5 LT, 50 MAGNUM DA 3 LT