

AZIENDA AGRICOLA  **GIACOMO GRIMALDI**

BAROLO RAVERA D.O.C.G.



VINO: BAROLO “RAVERA” D.O.C.G.

DENOMINAZIONE: BAROLO D.O.C.G.

ZONA DI PRODUZIONE: NOVELLO

CRU: “RAVERA”

SUPERFICIE DEL VIGNETO: 0,50 ETTARO

VITIGNO: NEBBIOLO 100%

TIPO DI TERRENO: MARNE DI SANT’AGATA FOSSILI

ESPOSIZIONE: EST

VINIFICAZIONE: 8/10 giorni di macerazione a temperatura controllata in acciaio. Fermentazione malolattica in barrique. Affinamento per 12 mesi in barrique francesi (25% nuove), e 12 mesi in botte grande, blend in acciaio per 8 mesi.

CONTENUTO ALCOLICO: 14,5%

PRODUZIONE: 3.500 BOTTIGLIE DA 0,75 LT - 150 MAGNUM DA 1,5 LT -30 MAGNUM DA 3 LT