



AZIENDA AGRICOLA  
**CASCINA FONTANA**  
*di Fontana Mario*

**BAROLO DOCG 2012**

<b>Vigneti:</b>	Villero: Menzione Villero (Castiglione Falletto) alt. 340m slm, esposizione Sud-Ovest Valletti: Menzione Mariondino (Castiglione Falletto) alt.335 slm, esposizione Est, Sud, Sud-Ovest Gallinotto: Menzione Giachini (La Morra) alt. 245m slm, esposizione Sud
<b>Vitigno:</b>	100% Nebbiolo
<b>Produzione:</b>	Circa 60 - 80 q/ha
<b>Vendemmia:</b>	Lunedì 8 ottobre 2012
<b>Produzione:</b>	10 000 bottiglie circa
<b>Alcool:</b>	14 % Vol
<b>Vinificazione:</b>	Circa 2 giorni di macerazione pre-fermentativa in vasche di acciaio, poi due settimane di fermentazione alcolica e circa due settimane di macerazione post-fermentativa.  Fermentazione alcolica ottenuta con lieviti indigeni.
<b>Affinamento:</b>	Circa 7 mesi in vasche di acciaio, poi affina per circa due anni in botti di rovere di Slavonia da 25/27 Hl ed un anno circa in vasche di cemento.
<b>Imbottigliato:</b>	Martedì 31 Maggio 2016
<b>Bottiglia:</b>	Albeisa 75 cl./150 cl.
<b>Tappo:</b>	Sughero
<b>Conservazione:</b>	tenere in luogo fresco e al riparo dalla luce.
<b>Note:</b>	Vino non filtrato e senza chiarificanti aggiunti. Questo vino è il frutto di una viticoltura responsabile e di una vinificazione rispettosa. Potrebbe presentare alcuni sedimenti, derivanti dal naturale processo di affinamento, che non alterano la qualità del vino.
<b>Vinificato da:</b>	Mario Fontana