



AZIENDA AGRICOLA
CASCINA FONTANA
di Fontana Mario

BAROLO DOCG 2013

Vigneti:	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
Vitigno:	100% Nebbiolo
Produzione:	Circa 60 - 80 q/ha
Vendemmia:	Venerdì 18 Ottobre 2013
Produzione:	8000 bottiglie circa
Alcool:	14 % Vol
Vinificazione:	Circa 2 giorni di macerazione pre-fermentativa in vasche di acciaio, poi due settimane di fermentazione alcolica e circa tre settimane di macerazione post-fermentativa. Fermentazione alcolica ottenuta con lieviti indigeni.
Affinamento:	Circa 6 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.
Imbottigliato:	Giovedì 11 Maggio 2017
Bottiglia:	Albeisa 75 cl./150 cl.
Tappo:	Sughero
Conservazione:	tenere in luogo fresco e al riparo dalla luce.
Note:	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.
Vinificato da:	Mario Fontana