



AZIENDA AGRICOLA  
**COLLINA SAN PONZIO**  
BAROLO  
DAL 1878

## BAROLO D.O.C.G.

Il **Barolo** è ottenuto dalle uve Nebbiolo prodotte in una ristretta area delle Langhe, dove vi sono terreni calcarei tendenti all'argilloso (origine terziaria-miocene).

Il vino si presenta di color rosso granato con riflessi aranciati. Il profumo intenso ricorda la rosa appassita, la violetta, il ribes nero, liquirizia e spezie. Il sapore è asciutto, strutturato, vellutato, austero con ottima struttura tannica.

Si accompagna deliziosamente con arrostiti, brasati, selvaggina e formaggi



<b>ZONA DI PRODUZIONE:</b>	Barolo, La Morra
<b>VARIETA:</b>	100% Nebbiolo
<b>DENOMINAZIONE:</b>	D.O.C.G.
<b>RESA VIGNETO:</b>	38 - 40 HI/Ha
<b>ESPOSIZIONE ED ALTITUDINE:</b>	Sud -Est, 380-400 m s.l.m.
<b>ETA' DELLE PIANTE:</b>	25 - 55 anni
<b>TERRENO:</b>	Calcereo Argilloso
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO:</b>	Guyot, 4.200 piante per ettaro
<b>FERMENTAZIONE:</b>	Rotomaceratori 18 gg 30°C
<b>AFFINAMENTO:</b>	24 mesi in botti grandi