



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

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

