

# Barolo Riserva Vigna Rionda

**Vigneto:** Nebbiolo provenienti da "VignaRionda" in Serralunga d'Alba

**Gradazione alcolica:** 13,5/14,5% Vol. in relazione all'annata.

**Altitudine:** 350 m sul livello del mare

**Paese:** Serralunga d'Alba

**Vinificazione:** metodo tradizionale

**Malolattica:** naturale

**Fermentazione:** 18/22 giorni

**Tipo di legno:** rovere di Slavonia

**Tipo di vendemmia:** manuale

**Data della vendemmia:** fine ottobre/inizio novembre

**Età media della viti:** da 30 a 60 anni

**Densità di impianto:** 2,20 x 0,80 m, circa 4.000 ceppi/ha

**Esposizione solare:** Sud/Sud-Ovest

**Terreno:** una particolare formazione geologica in età Elveziano Miocenico, assumendo una composizione ricca di depositi calcarei marnoso, arenarie grigiastra, lequio e residui minerali. Inoltre la Vigna Rionda è ben riparata dai venti e ha un microclima eccellente per la coltura della vite.

**Sistema di allevamento:** Guyot tradizionale, la potatura comporta un capo a frutto di 8/10 gemme da piegare ad archetto e un altro di 1/2 gemme per i rinnovi delle annate successive.

**Vinificazione:** vinificazione e affinamento tradizionali con fermentazione a cappello galleggiante, con una durata media di circa 18/22 giorni in vasche di cemento, ad una temperatura variabile tra i 20 e i 28 °C e con frequenti rimontaggi per ottimizzare l'estrazione delle sostanze polifenoliche.

**Invecchiamento:** il "Barolo" è il vino che nasce con un corredo polifenolico caratterizzato da tannini importanti ma ruvidi e antociani delicati, necessitano di un buon affinamento in "tradizionali" botti in legno di grandi dimensioni. Invecchiato per 5 anni in botti da 30/42 hl, in rovere di Slavonia.

*"Con la pazienza si ottiene un grande vino che non teme rivali" (Giaculin Anselma)*