

## Scheda tecnica

# BAROLO DOCG "R56"

### Zona di origine

Vigneto Brandini, La Morra

### Vitigno

100% Nebbiolo

### Vinificazione e affinamento

Fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata con macerazione delle bucce per 4 settimane circa e frequenti rimontaggi. Affinamento in botti grandi (20-60hl) di rovere per 30 mesi e successivi 6-8 mesi in bottiglia.

### Colore

Rosso granato, tendente all'aranciato con l'invecchiamento.

### Profumo

Intenso, speziato austero con note di frutti rossi e sentori di rosa.

### Sapore

Deciso, armonico, con una fitta trama tanica che conferisce una beva elegante e persistente.

AGRICOLA  
*Brandini*  
LA MORRA

# BAROLO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

## R56

Vendemmia 2014

Esposizione vigneti	Sud Sud Ovest	N. Bottiglie	2460
Altitudine media	m. 400 s.l.m.	N. Magnum	100
		N. Jeroboam	20