

CAMERANO 1875

VITICOLTORI IN BAROLO



BAROLO DOCG
TERLO

VIGNETO:
Barolo - Terlo

VITIGNO:
100% Nebbiolo varietà Michet e
Lampia.

DENSITÀ:
4800 viti/Ha

RESA:
80 quintali pe Ha



BAROLO DOCG TERLO

Storici vigneti di Barolo che sovrastano il paese, di proprietà della nostra famiglia da più generazioni.

NOTE DEGUSTATIVE:

Colore rosso rubino intenso con sfumature granata che si intensificano con l'invecchiamento. Un classico e tradizionale Barolo con aromi e sapori di frutti di bosco, liquirizia, tartufi, viole e spezie. Profumo intenso, corpo di grande complessità e persistenti tannini nobili sul finale.

ABBINAMENTI:

Primi piatti con selvaggina, brasati, arrostiti e formaggi stagionati.

FORMATI: 0,75 1,5 3 5 litri

ANNATE DISPONIBILI 2009 2011 2012 2013 2014 2015 2016

GRADO ALCOLICO: 14% /15%

VINIFICAZIONE: lunga fermentazione in vasche di acciaio e cemento per 20/22 giorni, il vino passa in grandi botti di legno di rovere di Slavonia da 30 e 50 ettolitri per l'affinamento.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°

INVECCHIAMENTO: invecchiamento minimo di 3 anni prima in grandi botti di legno di rovere e l'ultimo periodo in bottiglia.

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Barolo

VIGNETO: Terlo

VITIGNI E PERCENTUALI: 100% Nebbiolo varietà Michet e Lampia

DENSITÀ 4800 viti/Ha

ESPOSIZIONE: sud/sud est

ALTITUDINE 300 - 320 metri sul livello del mare

TERRENO: terreno marnoso calcareo argilloso

ALLEVAMENTO: Guyot modificato ad archetto

ETÀ VIGNETO: dai 20 ai 25 anni

VENDEMMIA: verso la metà del mese di Ottobre

RESA x Ha: 80 quintali per ettaro
