



Mainerdo®

BAROLO DOCG REGRETE'



Uva da cui è prodotto: Nebbiolo da Barolo

Zona di origine: Comune di Serralunga d'Alba

Zona di origine delle uve: Rivette di Serralunga d'Alba, sotto il Castello.

Coordinate Google Earth: 44°36'34.10"N 7°59'54.08"E

Superficie totale del vigneto: Ha 0,32

Esposizione solare: Sud/Sud-Est

Suolo: Terreno Tortoniano ricco di marne azzurre molto compatte.

Ceppi per ettaro: da 3500 a 4700.

Sistema di allevamento: Guyot con 8-9 gemme.

Vendemmia: A mano in cassette da 20 kg. circa.

Produzione media: 45 hl. per ettaro

Vinificazione: in vasche di acciaio inox a 28-30°C per 22 giorni

Affinamento: in botti di rovere di Slavonia per 4-5 anni

Colore: rosso intenso con lievi sfumature aranciate.

Profumo: sottobosco, tartufo bianco, goudron, liquirizia, spezie, caffè, scatola di sigari.

Gusto: corposo, equilibrato, con forte personalità

Abbinamenti gastronomici: formaggi stagionati, carni rosse alla griglia, selvaggina, piatti ai funghi, cucina internazionale.

Temperatura servizio: 20 – 22°C

Gradazione alcolica: 14 – 14,5 % vol.

Bottiglie prodotte per anno: 3000-3600

Formati disponibili: 75 cl.



Azienda Vitivinicola Mainerdo

Via Moretta, 20 – Neive (CN) – Piemonte – Italia – Tel. +39.0173.67056 – Fax +39.0173.67056
mainerdo@mainerdo.com - www.mainerdo.com