

# Barolo 2015

DOCG



Ottenuto da uve provenienti da Monforte d'Alba, è in un vino dotato di grande finezza olfattiva, potenza e ottima gradazione alcolica.

**Denominazione:** Barolo Docg

**Vitigno:** Nebbiolo

**Vigneto di produzione:** Monforte d'Alba

**Età media dei vigneti:** 33 anni

**Vinificazione:** diraspa-pigiatura a cui segue macerazione pellicolare per 24 ore. Inizio della fermentazione alcolica spontanea a mezzo di lieviti indigeni a contatto con le bucce in vasche d'acciaio a temperatura controllata con picchi di 30°-31° C; durata 32 giorni con rimontaggi quotidiani. Svinatura a secco, sfecciatura e travaso in botti.

**Fermentazione malolattica:** completamente svolta in modo spontaneo in botte.

**Affinamento:** in botte da 25 ettolitri litri per 30 mesi. Assemblaggio ed imbottigliamento senza filtrazione avvenuto a gennaio 2019. Quindi riposo in bottiglia a temperatura costante di 14° C per tre mesi prima della commercializzazione.

**Primo anno di produzione:** 2010

**Bottiglie prodotte nel 2015:** 13.320

**Caratteristiche:** L'annata 2015 si presenta con classica colorazione rosso granato con riflessi aranciati. Al naso le note fruttate di ribes nero e ciliegia sono intense ed in primo piano, mentre le note floreali di rosa e viola si vanno ad arricchire di una delicata e gentile speziatura, frutto della maturazione in botte. In bocca è sia complesso e strutturato, che elegante, fine e misurato. Da notare il tannino presente, non tagliente, ma soffice e setoso. Siamo di fronte ad una grande annata che di certo può offrire una notevole evoluzione negli anni a venire.

Grado alcolico: 14,96% Vol

Acidità totale: 5,98 g/l

Estratto secco: 30,70 g/l

pH 3,46

Polifenoli 2344

Antociani 571



Azienda Agricola Abbona di Abbona Marziano & C.  
Borgata San Luigi, 40 - 12063 Dogliani (CN)  
t. +39 0173 721317 | f. +39 0173 709999 | [abbona@abbona.com](mailto:abbona@abbona.com)  
[abbona.com](http://abbona.com)