

Azienda Agricola
CORINO GIOVANNI
di Corino Giuliano

Fraz. Annunziata
n.25/b
La Morra (CN)

www.corino.it



BAROLO D.O.C.G.

Cru : VECCHIE VIGNE del cru Giachini
Vitigno : 100% Nebbiolo
Zona di Produzione : La Morra(CN) -
Piemonte
Esposizione : Ovest/Sud-Ovest.
Tipo di Terreno : Argilloso con Venature
Bianche
Numero di Bottiglie : 1400
Magnum : 100

Vinificazione :

Una settimana di macerazione a temperatura variante da 25 a 30° C - dopo la svinatura passaggio in acciaio per precipitazione dei fondi. Fine fermentazione degli zuccheri e fermentazione malolattica in legno piccolo di rovere francese 80% nuovo e 20% usato e lì rimane per 2 anni.. Trascorso suddetto tempo viene assemblato in acciaio dove rimane per 6 mesi, al termine dei quali viene imbottigliato e lasciato ad affinare per due anni prima della messa in commercio.

VERSIONE PDF

