



azienda agricola  
edoardo sobrino

## AZ. AGRICOLA EDOARDO SOBRINO

Via San Sebastiano, 31

12055 Diano D'Alba (CN) ITALIA

Tel. +390173440850 | Fax +390173440980 | Cell. +393356054753

P.IVA IT02757810045 Registrazione Camera di commercio nr.233738

info@edoardosobrino.com | [www.edoardosobrino.com](http://www.edoardosobrino.com)

## Barolo D.O.C.G. Monvigliero

<b>Vitigno:</b>	100% Nebbiolo	<b>Prima vendemmia:</b>	2001
<b>Bottiglie prodotte:</b>	4.800	<b>Anno impianto vigneto:</b>	1955/1961
<b>Nome vigneto:</b>	Monvigliero	<b>Superficie vigneto:</b>	0,6 ha
<b>Nome vigneto:</b>	Pisapola	<b>Superficie vigneto:</b>	2,1 ha
<b>Produzione per ha:</b>	3,0 ton per ha	<b>Allevamento:</b>	Guyot
<b>Densità:</b>	6000 viti per ha	<b>Esposizione:</b>	sud sud/ovest
<b>Altitudine:</b>	280 mt.s.l.m	<b>Epoca di vendemmia:</b>	fine settembre
<b>Composizione suolo:</b>	calcareo/argilloso	<b>Contenuto alcool:</b>	14,0%

## Vinificazione

<b>Contenitori:</b>	serbatoi acciaio inox per vinificazione	<b>Temperatura:</b>	30/32°C
<b>Controllo temperatura:</b>	serbatoi refrigerati	<b>Durata fermentazione:</b>	12-14 gg
<b>Metodo di estrazione:</b>	contatto buccie/rimontaggi	<b>Fermentazione alcolica:</b>	attivata con soli lieviti naturali
<b>Fermentazione malolattica:</b>	totalmente in serbatoi inox		
<b>Filtrazione:</b>	non filtrato		
<b>Invecch. pre-bottiglia:</b>	2 anni barriques e botti grandi di rovere francese 1 anno serbatoi		
<b>Invecchiamento:</b>	rovere francese 1/3 nuovo 2/3 usato		

## Note degustazione

### \*2013

Il colore rosso rubino intenso con ampi riflessi granata si presenta denso e brillante. Questo vino esprime al naso sensazioni di viola, fiori secchi ed erbe officinali e sensazioni fruttate di ciliegia marasca, lampone e sentori di frutta matura con un finale di leggera vaniglia. In bocca una prima percezione di calore intenso e piacevole, quasi dolce nonostante la presenza importante di tannini maturi che si legano bene alla spiccata sapidità che completa la forza del vino. Lento il percorso evolutivo che promette e garantisce una grande longevità e ulteriori trasformazioni, in positivo, delle pur già notevoli, complesse sensazioni olfattive e gustative.

Avvertenze: Temperatura ideale di servizio 15/16° C

Tenere le bottiglie in luogo scuro

Tempo di attesa in bottiglia 2 anni