Eccedenza™
L'OCA NERA

BAROLO DOCG
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vitigno
Nebbiolo sottovarietà Lampia e Michet

Provenienza delle uve
Area del Barolo

Vigneti
Potatura Guyot (8-9 gemme)
Esposizione: Sud-Est e Sud-Ovest
Ceppi/ha: mediamente 5.000
Produzione uva ad Ha: 55-75 qli uva
Anno di impianto: 1970-80-90
Altitudine: 280-350 metri

Vinificazione
Pigiatura e diraspatura, macerazione con bucce per circa 10-12 giorni a una temperatura massima di 29-31°C. Dopo la svinatura il vino viene posto ad invecchiare in botti di rovere per circa 18 mesi. Completa la maturazione in inox prima dell'imbottigliamento. Affinamento in bottiglie coricate prima del confezionamento e spedizione.

Caratteristiche Organolettiche
Colore rosso rubino intenso con sfumature granate, profumo ampio ed intenso, etereo con sentori di frutti rossi accompagnati da vaniglia, cacao e spezie. Sapore pieno ed austero con tannini sottili in armonia con la struttura del vino. Si consiglia di servire alla temperatura di 17-18°C in ampi bicchieri.

Eccedenza™
SELECTED WINES

KLEBE S.a.S di Campi Antonio & C.
Via 1° Maggio, 82 - 23848 Oggiono (LC)
www.klebe.it - www.eccedenza.it
eccedenza@klebe.it