



FRATELLI
REVELLO®

Barolo Conca



VIGNETO: nebbiolo, anno impianto 1954

ESPOSIZIONE: vigneti in loc. Annunziata sottozona Conca dell'Annunziata di ha 0.7 sud 250 metri s.l.m.

TERRENO: Calcareo – Argilloso

RESA PER ETTARO: 55-60 q.li/Ha di uva

PERIODO DI RACCOLTA: inizio-metà Ottobre

VINIFICAZIONE: in Rotomaceratori orizzontali per circa 6/8 giorni a contatto con le bucce, esaurimento della fermentazione alcolica in vasche d'acciaio per circa 10/15 giorni, malolattica in barrique

AFFINAMENTO: in barrique francesi 40% nuove 60% usate per 24 mesi, in bottiglia nel mese di Luglio dell'anno precedente alla commercializzazione, inizio vendita Marzo del quarto anno successivo alla vendemmia

DATI ANALITICI: grado alcolico 13,50/15,00% vol.
acidità totale: 5,10/5,80 g/l

Azienda Agrituristica F.lli Revello

Fraz. Annunziata, 103 – La Morra (CN) Italia

Tel. +39.0173.50276 – Fax. +39.0173.50139

www.revello.wine - revello@revellofratelli.com