

PIERCARLO CULASSO



Faset

BARBARESCO DOCG

UVAGGIO

Nebbiolo (100%)

ZONA DI PRODUZIONE

Cru Faset, Barbaresco (Langhe)

ALTITUDINE

250/270 metri s.l.m.

TERRENO

Marne di Sant'Agata fossili, calcaree e argillose

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

VINIFICAZIONE

Fermentazione in contenitori d'acciaio per circa 15/20 giorni a temperatura controllata. Successiva svinatura, soffice pressatura e travaso in legno dopo pochi mesi.

AFFINAMENTO

Circa dodici mesi in botte di rovere francese.

GRADAZIONE ALCOLICA

14 % Vol.

Dosi Distribution Wine