

Cantine Antica Grotta

Cantine Antica Grotta di Quarneti Omar

Barolo DOCG Prapo 2011 Ceretto 0,75 lt.

Prezzo per Unità (pezzi): € 75,00 (incluso 22 %
I.V.A.)



BAROLO PRAPO'

Comune: Serralunga d'Alba

Varietà: 100% Nebbiolo da selezione massale

Ettari: 2,4 in proprietà

Formazione geologica: Formazione di Lequio

Altimetria: 280-370 metri

Capacità idrica massima: mm 280

Sabbia grossa %: 2,5

Sabbia fine %: 26,8

Limo grosso %: 8,4

Limo fine %: 31,1

Argilla %: 31,3

Fe meq/100 g.: 4,8

Mn meq/100 g.: 3,6

Cu meq/100 g.: 39,2

Zn meq/100 g.: 0,7

pH: 8,05

Porta innesto: 420A, K5BB, 161-49 (Berlandieri per Riparia)

Densità: 4.300 ceppi/Ha

Anno d'impianto: 1971

Primo anno di produzione: 1976

Bottiglie prodotte: 5.000

Vinificazione: la fermentazione, indotta da lieviti indigeni, avviene a cappello emerso in vasche d'acciaio e si esaurisce in 14/15 giorni. Il processo si conclude con una macerazione di 10/15 giorni. La temperatura segue l'andamento della fermentazione.

Invecchiamento: avvenuta la malolattica (dicembre), il vino è trasferito in fusti di rovere francese per 12 mesi (50% nuove 50% con un passaggio) e 12 mesi in botti da 25 hl. I travasi sono ridotti al minimo (2 per anno).

Vino: è il Barolo che rispecchia la più tipica virtuosità e aristocrazia di questo vino. Profumi eterei e sentori di rosa appassita non coprono una lieve fragranza di sottobosco, che lo rende estremamente armonico e completo. Ha ottime acidità e tannicità, per questo può avere una lunghissima tenuta in bottiglia: 15/25 anni.

Formati: 750 ml, 1500 ml, 3000 ml, 5000 ml.

[Informazioni Venditore](#)

Recensioni Clienti: Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.
Autenticati per poter scrivere una recensione.