



BOASSO FRANCO  
AZIENDA AGRICOLA



## BAROLO Gabutti DOCG

**Vitigno:** Nebbiolo della sottovarietà Michet.

**Zona di produzione:** comune di Serralunga d'Alba  
**M.G.A. GABUTTI**

### *Il vigneto*

**Superficie:** 5400 mq

**Età del vigneto:** 15 anni

**Sesto di impianto** 0.90x2.60

**Nr ceppi per ettaro** 4250

**Portainnesto :** 420A-S04

**Suolo:** calcareo

**Forma di allevamento:** spalliera con potatura a Guyot.

### *L'uva*

**Vendemmia:** 100% manuale

**Epoca di vendemmia:** Ottobre.

**Resa massima:** 80 q/ha di uva.

**Resa massima in vino:** 68% dopo il periodo di invecchiamento obbligatorio.

**Vinificazione:** pigiadirsapatura dell'uva fresca con fermentazione alcolica in acciaio gestita con lieviti selezionati a temperatura controllata (28-30°C) rimontaggi programmati per 8-10 giorni e macerazione a cappello sommerso non inferiore ai 14 giorni Fermentazione malolattica completa seguita da affinamento in legno.

### *Il vino*

**Nr Bottiglie** 3900

**Affinamento:** 36 di cui 18 in botti di rovere da 10 hL

### CARATTERISTICHE

#### DEL VINO

**Grado alcolico (minimo):** 13,00% vol.

**Acidità totale (minima):** 4,5 g/L

**Estratto secco netto (minimo):** 22 g/l

### QUADRO ORGANOLETTICO:

**Temperatura di degustazione:** 18/20 gradi.

**Conservazione:** Il Barolo, a seconda delle annate, può essere conservato per diversi decenni. Per ottenere una giusta qualità è consigliato mantenere le bottiglie coricate, al buio, in un locale asciutto a temperatura ambiente.



#### LIMITI LEGALI

**Pb:** max 0,20 mg/L Reg. UE 2015/1005 **Cu:** max 1 mg/L D.M. 29/12/1986 **Zn:** max 5 mg/L D.M. 29/12/1986 **Metanolo:** max 0,25 mL/100 mL alcool art. 10-11 L.82 20/02/2006 **SO<sub>2</sub>:** max 150 mg/L Reg. CE 606/09

**Ocratossina A:** max 2 µg/L Reg. CE 123/2005