

# Barolo DOCG Riserva Rùncot

**Uva: Nebbiolo**

**Prima annata di produzione: 1995**

**Esposizione e altimetria: sud, 300-320 metri d'altezza**

**Tipologia del terreno: medio impasto calcareo tendente all'argilloso**

**Sistema di allevamento e densità d'impianto:**

**Guyot, 4500 viti per ettaro.**

**Età media delle viti in produzione: 30 anni**

**Epoca e conduzione della vendemmia:**

**seconda decade di ottobre con raccolta manuale**

La vinificazione del Barolo Rùncot prevede la fermentazione alcolica in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata, con rimontaggi giornalieri. Effettuata la fermentazione malolattica, il vino si affina in barriques nuove di rovere francese. Dopo l'imbottigliamento, normalmente in agosto, il Barolo Rùncot riposa in cantina per 18-24 mesi prima di essere commercializzato.

**Grape: Nebbiolo**

**First vintage: 1995**

**Aspect and height above sea level: south-facing, 300-320 metres**

**Soil type: moderately loose-packed, slightly clayey, limestone-based**

**Vine training system and planting density:**

**Guyot-trained at 4,500 vines per hectare.**

**Average age of productive vines: 30 years**

**Harvest period and method: second 10 days of October manual harvest.**

*The vinification procedure for Barolo Rùncot includes alcoholic fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks, with daily pumping over. After completing first alcoholic, then malolactic fermentation, the wine matures in new barriques of French oak. Bottling normally in August, the Barolo Rùncot then stays in the binning cellar for 18-24 months before release.*

