

Barolo DOCG Ginestra Casa Matè

Uva: **Nebbiolo**

Prima annata di produzione: **1978**

Esposizione e altimetria: **sud, 300-350 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: **40 anni**

Epoca e conduzione della vendemmia:

seconda decade di ottobre con raccolta manuale

La vinificazione del Barolo Ginestra Casa Matè prevede la fermentazione alcolica in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata, con rimontaggi giornalieri. Effettuata la fermentazione malolattica, il vino si affina in botti di rovere di Slavonia da 25 ettolitri. Dopo l'imbottigliamento, normalmente in agosto, il Barolo Ginestra Casa Matè riposa in cantina per 8-10 mesi prima di essere commercializzato.

*Grape: **Nebbiolo***

*First vintage: **1978***

*Aspect and height above sea level: **south-facing, 300-350 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: **40 years***

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

The vinification procedure for Barolo Ginestra Casa Matè involves alcoholic fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks, with daily pumping over. After completing malolactic fermentation, the wine matures in 25-hectolitre barrels of Slavonian oak. Bottling normally takes place in August. The Barolo Ginestra Casa Matè then stays in the binning cellar for 8-10 months before release.

