COMM.G.B.BURLOTTO

Piemonte

Verduno (CN)

Comm. G.B. Burlotto

ETTARI VITATI
17

METODO DI COLTIVAZIONE
CONVENZIONALE

NUMERO BOTTIGLIE
90.000

DISTRIBUZIONE

Storica azienda nata nel 1850 ad opera di G.B. Burlotto, considerato oggi come una delle figure più importanti della storia del Barolo.
Burlotto propone vini che rispecchiano ed esaltano la peculiarità del terroir di Verduno, che ha sempre espresso vini di grande equilibrio ed eleganza estremamente piacevoli da bere giovani, ma capaci, soprattutto nel caso dei Barolo, e del cru Monvigliero in particolare, di evolvere armoniosamente e di regalare raffinate sfumature.



"Burlotto propone vini che rispecchiano ed esaltano la peculiarità del terroir di Verduno"







BAROLO DOCG

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Nebbiolo

Vinificazione e affinamento
Fermentazione-macerazione di circa 20 giorni in tini di rovere francese, con rimontaggi e follature giornalieri. Fermentazione malolattica e maturazione in botti di rovere di Slavonia ed Allier da 35-50 ettolitri per 2/3 anni. Affinamento in bottiglia per 12 mesi.

Produzione
5.000 / 10.000 bottiglie

Formato Vendita
375 ml / 750 ml

Tappo
Sughero



BAROLO "ACCLIVI"

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Nebbiolo

Vinificazione e affinamento
Fermentazione-macerazione di circa 20 giorni in tini di rovere francese, con rimontaggi e follature giornalieri. Fermentazione malolattica e maturazione in botti di rovere di Slavonia e Allier da 35-50 ettolitri per 2/3 anni in relazione all'annata. Affinamento in bottiglia per 12 mesi.

Produzione
5.000 / 7.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt

Tappo
Sughero



BAROLO MONVIGLIERO DOCG

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Nebbiolo

Vinificazione e affinamento
L'uva buttata intera nel tino di fermentazione viene pigiata con i piedi. La fermentazione-macerazione a cappello sommerso dura circa 2 mesi. Fermentazione malolattica e maturazione in botti di rovere di Slavonia e Allier da 35 ettolitri per 2/3 anni in relazione all'annata. Affinamento in bottiglia per 12 mesi.

Produzione
5.000 / 7.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml / 3 lt

Tappo
Sughero



BAROLO CANNUBI DOCG

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Nebbiolo

Vinificazione e affinamento
Fermentazione-macerazione di circa 20 giorni in tini di rovere francese, con rimontaggi e follature giornalieri. Fermentazione malolattica e maturazione per 2 anni e mezzo in botti di rovere di Allier da 35 ettolitri. Affinamento in bottiglia per 12 mesi.

Produzione
4.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt

Tappo
Sughero



BAROLO CASTELLETTO DOCG

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Nebbiolo

Vinificazione e affinamento
Fermentazione-macerazione di circa 20 giorni in tini di rovere francese, con rimontaggi e follature giornalieri. Fermentazione malolattica e maturazione per 2 anni e mezzo in botti di rovere di Allier.

Produzione
3.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Sughero



LANGHE NEBBIOLO DOC

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Nebbiolo

Vinificazione e affinamento
Fermentazione-macerazione di circa 10 giorni in tini di rovere francese, con rimontaggi e follature giornalieri. Successivamente, il vino matura 12 mesi in botti di rovere di Slavonia e Allier da 35 ettolitri. Dopo l'imbottigliamento il vino si affina in cantina per almeno 6 mesi.

Produzione
5.000 / 7.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Sughero



VERDUNO PELAVERGA DOC

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Pelaverga

Vinificazione e affinamento
Fermentazione-macerazione di circa 1 sett. in tini di rovere francese, con rimontaggi e follature giornalieri. Il vino matura per un breve tempo in botti di rovere di Slavonia e Allier da 35-50 ettolitri per poi terminare la maturazione in acciaio Dopo l'imbottigliamento il vino si affina in bottiglia per altri 2 mesi.

Produzione
15.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Sughero



BARBERA D'ALBA DOC

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Barbera

Vinificazione e affinamento
Fermentazione-macerazione di circa 10 giorni in tini di rovere francese, con rimontaggi e follature giornalieri. Il vino matura per 8/9 mesi in botti di rovere di Slavonia e Allier da 35-50 ettolitri. Dopo l'imbottigliamento il vino si affina in cantina per alcuni mesi.

Produzione
10.000 / 15.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Sughero



FREISA LANGHE DOC

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Freisa

Vinificazione e affinamento
Fermentazione-macerazione di 1 settimana in tini di rovere francese, con rimontaggi e follature giornalieri. Il vino matura 9 mesi in legno ed acciaio. Dopo l'imbottigliamento il vino si affina in cantina per almeno 6 mesi.

Produzione
3.000 / 4.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Sughero



DOLCETTO D'ALBA DOC

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Dolcetto

Vinificazione e affinamento
Fermentazione-macerazione di circa 1 sett. in tini di rovere francese, con rimontaggi e follature giornalieri. Parte dell'uva non viene diraspata. Il vino matura per alcuni mesi in botti di rovere di Slavonia e Allier da 35-50 ettolitri. Dopo l'imbottigliamento il vino si affina in cantina per un breve periodo.

Produzione
6.000 / 7.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Sughero



"AVES" BARBERA D'ALBA DOC

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Barbera

Vinificazione e affinamento
Fermentazione-macerazione di circa 2 sett. in tini di rovere francese, con rimontaggi e follature giornalieri. Il vino matura per circa un anno in fusti da 5 HL. Dopo l'imbottigliamento il vino riposa in cantina per almeno 6 mesi prima di essere commercializzato.

Produzione
5.000 / 7.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Sughero



"ELATIS" VINO ROSATO

Tipologia
Vino Rosato

Uve col quale è fatto
Nebbiolo

Vinificazione e affinamento
Diraspa-pigiatura dell'uva, seguita da macerazione pellicolare per 24-36 ore e successiva fermentazione in bianco. Fermentazione, a temperatura controllata di 16-18°, ed affinamento in acciaio. Dopo l'imbottigliamento il vino si affina in bottiglia prima di essere commercializzato.

Produzione
5.000 / 7.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Sughero



"VIRIDIS"
LANGHE SAUVIGNON DOC

Tipologia
Vino Bianco

Uve col quale è fatto
Sauvignon

Vinificazione e affinamento
Diraspa-pigiatura dell'uva, seguita da una pressatura e fermentazione alcolica in acciaio ad una temperatura controllata di 16-18°. Il vino matura per 6 mesi in acciaio sulle proprie fecce di fermentazione. Dopo l'imbottigliamento il vino si affina in bottiglia per altri 2 mesi.

Produzione
4.000 / 6.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Sughero



"DIVES"
LANGHE SAUVIGNON DOC

Tipologia
Vino Bianco

Uve col quale è fatto
Sauvignon

Vinificazione e affinamento
Diraspa-pigiatura dell'uva, seguita da macerazione pellicolare a freddo, e fermentazione alcolica in botte e fusti di acacia. Il vino matura per 10 mesi in legno sulle proprie fecce di fermentazione. Dopo l'imbottigliamento il vino si affina in bottiglia per altri 6 mesi.

Produzione
2.000 / 3.500 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Sughero