



COMM. G.B. BURLOTTO

Verduno (CN)

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.

NUMERO BOTTIGLIE

90.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Convenzionale

ETTARI VITATI

17


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"
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 e Allier da 35-50 ettolitri per 2/3 anni in relazione all'annata. Affinamento in bottiglia per 12 mesi.

Produzione

5.000 / 7000 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 / 7000 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 / 7000 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



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



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



"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



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



"MORES" LANGHE ROSSO DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nebbiolo, 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 10 mesi in fusti da 5 HL e per circa 10 mesi in botti di rovere francese e sloveno. Dopo l'imbottigliamento riposa in cantina per almeno 6 mesi.

Produzione

3.000 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



"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