

BAROLO

DOCG

2013



Da sempre la Langa sia Astigiana che Albesse rappresenta uno di quei territori maggiormente vocati alla coltivazione della vite, in particolare al vitigno nebbiolo, il quale rappresenta un ruolo importante non solo nel panorama viticolo italiano ma anche a livello internazionale. Ciò avviene in particolare sulle colline a ridosso della città di Alba ove maturano le uve di nebbiolo che ci permettono di ottenere l'ottenimento del cosiddetto Re dei vini: il Barolo.

LE UVE
Nebbiolo.

ZONA DI PRODUZIONE
Langhe nel Comune di Castiglione Falletto in provincia di Cuneo.

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE
320 metri s.l.m. con esposizione a sud-ovest.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO
I suoli risultano essere composti da marne - calcaree con numerose venosità sabbiose che permettono al vitigno Nebbiolo di accumulare tannini morbidi e delicati.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO
Guyot tradizionale con tralcio a frutto di 6-8 gemme.

VENDEMMIA
L'uva viene raccolta verso la metà di ottobre. La vendemmia avviene esclusivamente a mano e l'uva è posta in cassette.

VINIFICAZIONE
L'uva una volta giunta in cantina, viene da prima pigia-diraspata e poi condotta in vinificatori verticali a temperatura controllata. Qui ha inizio la fermentazione alcolica. Al termine di essa avviene una macerazione pellicolare post-fermentativa per circa 20 giorni, dopo di che avviene la separazione del mosto fiore tramite pressatura. Avremo così il vino nuovo pronto per il periodo di affinamento.

AFFINAMENTO
L'affinamento prevede uno stazionamento in acciaio di circa 2 mesi, per poi proseguire in botti di rovere francese e barrique di primo e secondo passaggio per circa 24 mesi, dopo di che avviene l'assemblaggio delle varie partite e l'imbottigliamento. La parte finale dell'affinamento avviene in bottiglia per circa 6 mesi e consente di ottenere una giusta evoluzione del prodotto.

NOTE ORGANOLETTICHE
Colore rosso granato; il profumo fine ed elegante, ben incorpora sentori speziati con note di frutta rossa matura, e floreali. Il Barolo risulta essere un vino molto strutturato con una buona corposità accompagnata sul finale da morbidi tannini che accarezzano il palato.

GRADAZIONE
14,00 %.

CONSERVAZIONE OTTIMALE
Bottiglie coricate meglio se al buio; piacevole anche se degustata 8-10 anni dopo l'uscita in commercio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Ottimo con brasati di carni rosse, selvaggina con polenta ed in alcune situazioni accompagna molto bene un fine pasto da meditazione.

