



**VITIGNO:**

NEBBIOLO 100%

**GRADAZIONE ALCOLICA:**

14% VOL

# BAROLO DOCG DEL COMUNE DI BAROLO

**ZONA DI PRODUZIONE:**

Il Barolo del Comune di Barolo deriva dalla lavorazione di uve provenienti dai migliori crus del Comune di Barolo. Concorrono alla produzione del vino uve raccolte in Cannubi, Sarmassa, Coste di Rose, Vignane, Preda, Boschetti e Ravera. Questi cru sono caratterizzati da terreni costituiti da argilla (Marne di Sant'Agata) e da percentuali differenti di sabbia, limo e calcare.

Il perfetto connubio delle diverse caratteristiche dei suoli dona al vino grande equilibrio tra struttura e finezza.

**VINIFICAZIONE:**

Le uve dei singoli vigneti vengono rigorosamente raccolte a mano e già in vigneto si effettua una selezione dei migliori grappoli.

Ogni cru viene vinificato separatamente: l'uva diraspata e pigiata fermenta a temperatura controllata in vinificatori d'acciaio inox.

La macerazione sulle bucce dura circa 15 giorni durante i quali le operazioni di rimontaggio del mosto sul cappello di vinaccia favoriscono la massima estrazione delle sostanze polifenoliche contenute all'interno della buccia.

**AFFINAMENTO:**

Dopo la fermentazione malolattica si effettua l'assemblaggio dei singoli vini ottenuti dai diversi crus.

L'affinamento del Barolo del Comune di Barolo dura circa 2 anni, di cui il primo anno metà del volume in botti piccole di rovere francese e la restante metà in botti da 30 hl di rovere di Slavonia; mentre il secondo anno tutto il volume viene riunito e termina la maturazione in botti grandi tradizionali di rovere di Slavonia.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Il colore è rosso rubino con tendenza al granato. Il profumo è intenso e persistente con netto sentore di frutti rossi sotto spirito, cannella, assenzio e tabacco. Il gusto è pieno ed elegante, con tannini morbidi e avvolgenti; le note speziate e il boisé si fondono perfettamente donando un finale di grande finezza.