MARCHESI DI BAROLO
Antiche Cantine in Barolo

BAROLO DOCG RISERVA

VITIGNO:

NEBBIOLO 100%

GRADAZIONE ALCOLICA:

14% VOL

ZONA DI PRODUZIONE:

Le uve destinate alla produzione di Barolo Riserva provengono da vigneti maggiormente vocati dislocati tra le diverse colline della Denominazione; i terreni sono prevalentemente calcareo-argillosi con percentuali variabili di gesso e sabbie quarzose. Queste zone sono in grado di assicurare una notevole struttura e un ampio bouquet duraturi nel tempo.

VINIFICAZIONE:

L'uva è rigorosamente raccolta a mano e già in vigneto si effettua una selezione dei migliori grappoli. Arrivata in cantina, viene diraspata e pigiata per poi essere delicatamente convogliata nei vinificatori in acciaio inox. Qui inizia la fermentazione alcolica a temperatura controllata.
Contemporaneamente avviene la macerazione sulle bucce, dove tutti i componenti nobili dell'acino - colore, aromi e tannini - vengono estratti. La macerazione dura circa 15 giorni durante i quali le operazioni di rimontaggio del mosto sul cappello di vinacce favoriscono tale estrazione.

AFFINAMENTO:

La prima parte dell'affinamento avviene in vasche di cemento vetrificato, poi seguito da diversi travasi, finalizzati all'illimpidimento in preparazione all'elevage in legno.
Il Barolo Riserva invecchia per circa 2 anni in parte in botti di rovere di Slavonia da 30 hl, che contribuiscono a renderlo armonico ed equilibrato e ad accrescerne la finezza del bouquet, e in parte in barrique di rovere francese per fissare il colore ed aumentare il potenziale di invecchiamento.
Completa il suo affinamento in bottiglia per parecchi mesi e viene rilasciato solo dopo circa 6 anni dalla vendemmia; questo dona al vino l'equilibrio e la potenza tipici di un Barolo Riserva.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Il colore è rosso granato intenso, col passare degli anni via via permeato da riflessi color mattone. Il profumo è intenso con netti sentori di viola, rosa, spezie, cannella, noce moscata, che con il tempo si evolvono in note di tabacco, cuoio e tartufo.
Al palato è elegante, asciutto, austero e vellutato, con abbondanti e avvolgenti tannini, ben espressi e piacevoli.