



VITIGNO:

NEBBIOLO 100%

GRADAZIONE ALCOLICA:

14% VOL

BAROLO DOCG SARMASSA 10 ANNI

ZONA DI PRODUZIONE:

Il vigneto Sarmassa si trova su una collina in Barolo esposta a sud-est, in cui i terreni Tortoniani sono calcareo argillosi, molto compatti e dotati di una percentuale di ghiaia e pietre abbastanza elevata: tutte queste condizioni portano ad un limitato vigore vegetativo con conseguente concentrazione delle caratteristiche enologiche in termini di struttura.

VINIFICAZIONE:

L'uva è rigorosamente raccolta a mano e già in vigneto si effettua una selezione dei migliori grappoli. Arrivata in cantina, viene selettivamente diraspata e delicatamente pigiata. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata: si mantiene un range di 24-26°C per conservare tutto il potenziale aromatico caratteristico dello specifico *terroir*:

Mediante ripetuti *delestage* e rimontaggi, si procede con una macerazione di 15-18 giorni finalizzata alla graduale massima estrazione della parte polifenolica nobile delle bucce.

AFFINAMENTO:

Dopo la svinatura, il vino inizia un periodo di illimpidimento e riposo in vasche di cemento vetrificato, per poi proseguire la maturazione in legno.

L'evoluzione dura circa due anni. Durante il primo anno il vino matura in piccoli fusti di rovere francese, con l'obiettivo di fissare il colore ed aumentare il potenziale di invecchiamento; la percentuale di legni nuovi è perfettamente equilibrata per mantenere inalterate le caratteristiche identitarie di questo Cru. Il secondo anno il vino affina in grandi botti di rovere di Slavonia in cui si esaltano le caratteristiche di finezza ed eleganza.

La completa espressione del vino si ottiene poi, dopo un periodo di almeno 6 anni di riposo in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Il colore è un rosso granato intenso. Il profumo è ricco con un netto sentore floreale di rosa canina e viola selvatica, frutti rossi sotto spirito e spezie legnose (cannella e chiodi di garofano). Un accenno di resina di pino e tabacco nel finale persistente. Al gusto è pieno ed elegante, con un tannino sempre presente, ma più morbido ed avvolgente.

Un'esperienza unica, per la quale è valsa la pena attendere dieci anni.