



MARCHESI DI BAROLO

Antiche Cantine in Barolo

VITIGNO:

Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE:

Sarmassa è esposta a Sud-Est, su un fianco di collina di buona pendenza. Qui, nonostante l'area circostante sia geologicamente di epoca Tortoniana, il terreno, anche per la pendenza del suolo che ne ha provocato un abbondante dilavamento, ha caratteristiche tipiche dei suoli del periodo Elveziano: prevalentemente calcareo-argilloso molto compatto ed una percentuale di scheletro (sassi) veramente notevole. L'alta presenza di sassi, associata all'argilla, limita la vegetazione del vitigno nebbiolo e predispone le viti a risentire prontamente delle variazioni climatiche, favorendo la perfetta maturazione dei grappoli.

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:

Controspalliera Guyot con una densità di circa 4.000 ceppi per ettaro.

ANDAMENTO CLIMATICO:

La vendemmia 2010 è stata caratterizzata da un inverno rigido con abbondanti nevicate che hanno garantito importanti riserve idriche nel terreno. Il favorevole andamento climatico nei mesi di aprile e maggio, ha consentito un ottimo germogliamento e una buona vigoria. Dalla seconda metà di agosto si è notato un aumento delle temperature diurne con importante escursione termica tra il giorno e la notte: questo ha contribuito in maniera fondamentale alla perfetta maturazione delle uve. Indubbiamente il Nebbiolo ha risposto in maniera ottimale, dimostrando ancora una volta che la nostra zona è la sua culla, il suo habitat naturale.

VINIFICAZIONE:

L'uva, appena raccolta e giunta in cantina integra, è stata immediatamente pigiata e diraspata delicatamente per estrarre dalla buccia e dalla zona più esterna dell'acino solo le frazioni più nobili ed aromatiche. La fermentazione si è svolta a temperatura controllata. La macerazione è durata 10 giorni, durante i quali il mosto si è arricchito degli oligoelementi, del colore e del tannino presenti nelle bucce. La svinatura è avvenuta solo a fermentazione ultimata. Il vino ha completato spontaneamente la fermentazione malolattica nei due mesi successivi.

AFFINAMENTO:

Il vino è stato affinato per circa due anni, in parte in botti di Rovere di Slavonia da 30 e 35 ettolitri ed in parte in piccoli fusti, da 225 litri, di rovere Francese, ed è stato poi assemblato nelle tradizionali botti di rovere di grande dimensione. Ha completato il suo affinamento in bottiglia prima di essere messo in commercio.

CARATTERI ORGANOLETTICI:

Colore rosso granato deciso, con eleganti sfumature rubino. Profumo intenso con netto sentore di rosa di macchia, liquirizia, cannella e noce moscata. Emerge sullo sfondo la resina di pino. Gusto pieno ed elegante, di buon corpo, con tannino ancora presente, ma ormai educato, si fonde con una struttura importante e suadente.

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si accompagna perfettamente alle tradizionali paste all'uovo langarole, tajarin e ravioli del plin; con gli arrostiti, bolliti, brasati e con la selvaggina. È compagno ideale dei caprini e dei formaggi a pasta dura stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C

GRADO ALCOLICO:

14% Vol

