



MARCHESI DI BAROLO

Antiche Cantine in Barolo

VITIGNO:

Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE:

Coste di Rose è una collina prestigiosa esposta in pieno Est nel Comune di Barolo. La notevole pendenza - oltre il 40% - favorisce la perfetta maturazione dei grappoli di Nebbiolo, particolarmente esigenti in fatto di luce e calore. È posta nell'ambito dell'area geologica di epoca Elveziana, ma, curiosamente, la qualità del suolo è a medio tenore di calcare ed è particolarmente ricca di sabbia quarzosa e limo finissimo, tanto che nelle normali operazioni colturali affiorano conchiglie fossili. Queste caratteristiche peculiari conferiscono al Nebbiolo profumi intensi e fini, che ricordano la menta selvatica.

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:

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

VINIFICAZIONE:

L'uva, appena raccolta, giunge in cantina integra e viene rapidamente pigiata e diraspata delicatamente per estrarre dalla buccia e dalla zona più esterna dell'acino solo le frazioni più nobili ed aromatiche. La fermentazione, a temperatura controllata, avviene in vasche termo condizionate. La macerazione dura 10 giorni, durante i quali vengono effettuati periodici rimontaggi così da permettere al mosto di appropriarsi di tutti gli oligoelementi presenti nelle bucce e di estrarne delicatamente il materiale colorante. La svinatura avviene solo quando tutto lo zucchero si è trasformato in alcol. Travasato in tini di cemento vetrificato, appositamente realizzati con un isolamento in sughero, il vino mantiene a lungo la temperatura post-fermentativa di circa 22° C. In questo modo la fermentazione malolattica si avvia e termina spontaneamente nei due mesi successivi.

AFFINAMENTO:

Inizialmente il vino viene affinato per due anni, in parte in botti di rovere di Slavonia da 30 e da 36 ettolitri ed, in parte, in piccoli fusti di rovere francese da 225 litri, leggermente tostati. Il vigneto ritrova la sua unità con l'assemblaggio nelle tradizionali botti di rovere di grande dimensione e completa il suo affinamento in bottiglia prima di essere messo in commercio. Il Barolo Coste di Rose raggiunge la maturità dopo 4 anni dalla vendemmia e il plateau di maturazione è compreso fra i 4 e i 20 anni.

CARATTERI ORGANOLETTICI:

Colore rosso rubino tendente al granato. Profumo intenso con netto sentore di rosa, liquirizia, spezie ed erbe aromatiche, in particolare la menta selvatica. Gusto pieno, elegante, di buon corpo. Anche il colore delicato e la struttura, confermano un Barolo di immediata piacevolezza, equilibrio ed armonia.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

È compagno ideale degli antipasti tipici delle Langhe: la carne cruda, i flan di verdure, le uova al tartufo. Ottimo con i tajarin, gli arrostiti, tome di pecora e capra e formaggi a pasta dura mediamente stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C

GRADO ALCOLICO:

14% Vol

