



MARCHESI DI BAROLO

Antiche Cantine in Barolo

VITIGNO:

Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE:

Le uve destinate alla produzione di questo vino provengono da vigneti, posti su colline di buona pendenza caratterizzate da terreni calcareo argillosi intercalati da strati compatti di arenaria e ricoperti da sabbie quarzose e limo finissimo, in grado di assicurare al vino un'ampia struttura, ricca di oligoelementi e dotarlo di un carattere vigoroso, ma equilibrato e garantire un'ampia espressione del bouquet.

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:

Le viti vengono allevate a controspalliera col sistema Guyot su colline di buona pendenza, a volte assai ripide.

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 sulle bucce dura circa 8 giorni, durante i quali vengono effettuati periodici rimontaggi soffici, così da permettere al mosto di appropriarsi di tutti gli oligoelementi presenti e di estrarne delicatamente il materiale colorante. La svinatura avviene solo quando tutto lo zucchero si è trasformato in alcol.

AFFINAMENTO:

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 in tempi brevi. Il vino viene fatto invecchiare dapprima in piccole botti di rovere, successivamente viene assemblato nelle tradizionali botti di rovere di Slavonia di grandi dimensioni che contribuiscono a renderlo armonico ed equilibrato, accrescendone la finezza del bouquet. Prima di essere messo in commercio completa il suo affinamento in bottiglia per alcuni mesi. Il Barolo raggiunge la maturità dopo 4 anni dalla vendemmia e il plateau di maturazione è compreso fra i 4 e i 20 anni.

CARATTERI ORGANOLETTICI:

Il colore è rosso granato intenso, con sfumature rubino. Il profumo è intenso e persistente con netto sentore di spezie, cannella, assenzio, tabacco e rosa di macchia. Il gusto è pieno ed elegante, con tannini avvolgenti e morbidi. Gradevoli sono lo speziato e il boisé che si fondono perfettamente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

È compagno ideale delle tradizionali paste all'uovo langarole (Tajarin), ravioli di carne, pietanze di carni rosse, bolliti, brasati e della selvaggina. Predilige le tome di pecora e capra e i formaggi a pasta dura stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C

GRADO ALCOLICO:

14% Vol

