



**MARCHESI DI BAROLO**  
*Antiche Cantine in Barolo*

**VITIGNO:**

Nebbiolo 100%

**ZONA DI PRODUZIONE:**

Le uve provengono da vigneti dotati di terreni particolarmente ricchi di argilla e calcare, che, alla vista, si presentano come Terre Bianche. Questo tipo di suoli, molto compatti e impermeabili, costringono la vite a radicarsi in profondità, alla ricerca dell'acqua. Ne risultano grappoli particolarmente spargoli con acini di dimensioni ridotte che donano ai vini abbondanza di sali minerali, di oligoelementi ed un ricco patrimonio di tannini, in grado di assicurarne una grandissima longevità.

**COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:**

Sistema Guyot basso 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 10 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.

**INVECCHIAMENTO:**

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. Per valorizzare tutta la sua ricchezza e permettere ai vari componenti di fondersi perfettamente tra loro e donarci un vino pienamente espresso, ma capace di una lunghissima vita, il Barolo Riserva invecchia 3 anni nelle tradizionali botti di rovere di Slavonia di grande dimensione, che contribuiscono a renderlo armonico ed equilibrato e ad accrescerne la finezza del bouquet. Completa il suo affinamento in bottiglia per parecchi mesi e può essere posto in commercio solo dopo circa 6 anni dalla vendemmia. Il plateau di maturazione del Barolo Riserva supera i 30 anni.

**CARATTERI ORGANOLETTICI:**

Il colore è rosso granato intenso, col passare degli anni via via permeato da riflessi arancioni. Il profumo è intenso con netti sentori di viola, rosa e spezie, cannella, noce moscata, che, col passare del tempo, si evolvono in tabacco, cuoio, tartufo. Il sapore è elegante, asciutto, austero ma vellutato, armonico, avvolgente, con abbondanti tannini, ben espressi, ma morbidi e piacevoli.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:**

È compagno ideale delle paste all'uovo, tajarin e ravioli con condimenti gustosi come il ragout di selvaggina e i tartufi; delle carni rosse, arrostiti o brasate, cacciagione e selvaggina. Si accosta magnificamente ai formaggi ovini e caprini o a pasta dura stagionati. Curioso se abbinato, a fine pasto, con la pasticceria secca. Lungamente invecchiato è un vino da meditazione.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

18° C