



Barolo Brunate

Denominazione: Barolo D.O.C.G.

Varietà: Nebbiolo 100%

Uve provenienti dallo storico vigneto MGA 'Brunate' nel comune di La Morra, sul versante sud verso Barolo. Il terreno è caratterizzato dalle marne di Sant'Agata e si trova ad un'altitudine intorno ai 350m ca. slm. L'età media delle vigne è di 51 anni, coltivate in sistema Guyot con una densità di circa 4.600 piante per ettaro.

Vinificazione: raccolta delle uve rigorosamente manuale. Dopo la pigiatura soffice, la fermentazione dura circa 3 settimane in vasca di acciaio a contatto con le bucce. Questo tempo comprende la macerazione pre e post-fermentativa con l'uso del tradizionale metodo del cappello sommerso. La fermentazione malolattica viene svolta in legno.

Invecchiamento: circa 30 mesi complessivi in botti grandi di rovere, e barriques in piccola parte. Imbottigliato senza filtrazione.

Descrizione: rosso rubino intenso. Al naso è esplosivo, potente e ampio. Si percepiscono note fruttate di prugna, agrumate di cedro e pompelmo ma anche speziate. Con il passare dei minuti nel calice si avvertono sentori di viola, caratteristici del terroir di Brunate. Al palato è pieno ed intenso. Il tannino è morbido, rotondo, vellutato. Sul finale percezione di radice di liquirizia.

