



Barolo

Denominazione: Barolo D.O.C.G.

Varietà: Nebbiolo 100%

Uve provenienti da piccoli ma importantissimi vigneti sparsi nei diversi comuni della zona del Barolo, con età delle viti tra i 10 ed i 45 anni. Il terreno è calcareo-argilloso ed il sistema di allevamento a Guyot con una densità media per ettaro di circa 4.500 piante.

Vinificazione: tutti i singoli cru vengono vinificati ed invecchiati separatamente, con modalità differenti in modo da esaltare singolarmente le tipiche caratteristiche di ogni "terroir". Raccolta delle uve rigorosamente manuale. Dopo la pigiatura soffice, la fermentazione dura 3/4 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 in botte grande e in piccola parte barriques. Tutti i cru vengono vinificati singolarmente e poi assemblati prima dell'imbottigliamento.

Descrizione: colore rosso rubino di media intensità. Al naso è esplosivo, opulento, suadente ed immediato. Si percepiscono sentori di prugna, ciliegia rossa e ciliegia nera matura, mora, amarena, petalo di rosa, tabacco. Al palato è classico, ricco, potente, con note balsamiche e leggermente speziate. Il tannino è elegante e ben integrato.

