



Barolo Riserva Villero 2007

Denominazione: Barolo D.O.C.G.

Varietà: Nebbiolo 100%

Vigneto: il vigneto Villero, esposto a sud/sud-ovest, è ubicato nel comune di Castiglione Falletto ed ha una superficie di poco inferiore ad un ettaro. L'età media dei ceppi è di 39 anni e la densità è di 4.000 piante per ettaro. Nella vendemmia 2007 la resa in vino è stata di 30 ettolitri ad ettaro.

Suolo: moderatamente argilloso e compatto con presenza di marne bianche e bluastre.

Vinificazione: dopo la fermentazione alcolica durata 16 giorni in vasca d'acciaio ad una temperatura compresa tra i 28 ed i 32°C, le bucce rimangono in macerazione per un totale di 10 giorni. Il vino viene subito trasferito in piccole botti per lo svolgimento della fermentazione malolattica. Al termine della fermentazione malolattica, trascorre l'ulteriore invecchiamento in botte di rovere da 27 ettolitri. È stato imbottigliato senza filtrazione il 9 settembre 2010.

"Il Barolo Riserva Villero 2007 è assolutamente un esempio perfetto. Frutta rossa scura, aromi di cuoio, tabacco, fumo e mentolo si animano in un ricco e sensuale Barolo che cattura l'essenza di questo cru. Petali di rosa, menta e dolci bacche rosse s'incarnano in un vino invitante pieno di classe e personalità. Nel corso del tempo lo stile esplosivo e potente dell'annata diventa sempre più evidente. Il frutto diventa più scuro, più balsamico e anche più intensamente minerale".

(VinousMedia.com – Antonio Galloni)

