



Barolo Rocche di Castiglione 2019

Denominazione: Barolo D.O.C.G.

Varietà: Nebbiolo (100%)

Uve provenienti da uno dei più storici vigneti dell'intera zona del Barolo, nelle Rocche di Castiglione Falletto. Vigneto con impianti del 1940, 1950 e 1968 con esposizione sud in terrazze a ripida tendenza. Terreno di composizione marnosa, gialla-bluastro. Sistema di allevamento a Guyot con una densità di circa 4.600 piante per ettaro. Altitudine di circa 330 m s.l.m.

Vinificazione: Raccolta delle uve rigorosamente manuale l'8 ottobre 2019. A seguito della pigiatura soffice, la fermentazione dura circa quattro settimane in vasca di acciaio a contatto con le bucce con rimontaggi regolari. Questo tempo comprende la macerazione a freddo pre- e quella post-fermentativa che avviene con l'uso del tradizionale metodo del cappello sommerso. La fermentazione malolattica viene svolta in legno.

Invecchiamento: Botti di rovere per circa 30 mesi.

Descrizione: Colore rosso rubino. Al naso è complesso ed elegante. Presenta note di mandarino e di frutta rossa matura, petalo di rosa accompagnate da una sfumatura di camomilla. Al palato è fresco, equilibrato, setoso, avvolgente e completo. Il tannino è importante ma già ben integrato. Finale lungo e persistente. Consigliamo di decantarlo qualche ora prima del servizio.

Abbinamenti: Piatti di terra, selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati.

