

BAROLO

D.O.C.G.



Il vitigno nebbiolo ha trovato in 11 comuni delle Langhe, la zona collinare a sud della città di Alba, terreni e condizioni climatiche particolari e più vocati per la produzione della denominazione di Barolo. Malgrado la modesta dimensione dell'area vitata, i terreni delle colline degli undici Comuni, tutti sulla "destra Tanaro", presentano tra di loro una significativa diversità morfologica. Alcuni terreni danno vita infatti a vini netti e setosi; altri privilegiano la potenza dei tannini; altri ancora l'austerità unita a rara eleganza. Il Barolo assume, di conseguenza, aspetti e sapori diversi da un comune all'altro. Per tutti però vale la necessità di una lunga maturazione dei grappoli che dura in alcune annate anche fino a novembre inoltrato.

Il legame tra "terroir", vitigno e storia sono indissolubili e rendono il Barolo uno dei vini italiani più prestigiosi e apprezzati al mondo, spesso definito come "Il Vino del Re e il Re dei Vini".

VITIGNO: 100% nebbiolo.

TERRENO: calcareo franco argilloso.

ALTITUDINE: 300 m. s.l.m.

ESPOSIZIONE: sud.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot. 3500 ceppi per ettaro.

VENDEMMIA: seconda metà del mese di ottobre o anche più tardi a seconda delle annate, Dopo diradamento e accurata selezione, le uve sono raccolte manualmente al mattino in piccole cassette forate e consegnate nel pomeriggio in modo di mantenere i grappoli nelle condizioni ottimali per l'avvio del processo di vinificazione.

VINIFICAZIONE: dopo la diraspa-pigiatura delle uve, il mosto viene trasferito in rotomaceratori a temperatura controllata. La fermentazione alcolica con macerazione dura circa 15 giorni a una temperatura iniziale di 24 °C che arriva gradualmente fino 29 °C per poter estrarre al meglio i profumi derivati dal vitigno e le sostanze polifenoliche presenti all'interno della buccia.

AFFINAMENTO: al termine della fermentazione alcolica viene immediatamente avviata quella malolattica in vasche inox a temperatura di 18 °C. A fermentazione conclusa, il vino passa in barrique (legno nuovo per il 15%) per circa 24 mesi. Dopo un'ulteriore sosta di un mese in vasche di acciaio, passa in bottiglia dove, prima della commercializzazione, subisce un ulteriore affinamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino con qualche riflesso arancione.

OLFATTO: gradevole, intenso con note floreali e leggerissimo sentore di spezia e liquirizia.

GUSTO: asciutto, pieno, molto strutturato, austero, persistente, armonico.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: lasagne di Langa, selvaggina, brasati, cotechini e zamponi, formaggi stagionati, pere martin sec.

ALCOL: 15% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C.

CAPACITÀ: 0,75 l.



VINCHIO VAGLIO