

BAROLO "4 VIGNE"

Il re dei vini ha conquistato il mondo con la sua eleganza e unicità. Sovrano gentile che parla ai cuori, ha un castello che domina e protegge un intero territorio, ma il suo vero regno è la cantina, dove trova nuova forma.

CLASSIFICAZIONE: Barolo DOCG.

UVE: 100% Nebbiolo da 4 diversi crus: Croera, Ravera, Preda, Silio.

ZONA DI ORIGINE

Nasce dalle uve di 4 vigne site nei comuni di Barolo, Novello, La Morra.
Terreno: Tortoniano

NOTE CULTURALI

Le viti sono allevate a controspalliera, con potatura medio - corta a Guyot; la densità media di impianto è di 5.000 ceppi ad ettaro e la produzione è ridotta a circa 1,5 kg per ceppo.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte mature in piccole casse forate da 20 kg, operando una rigorosa cernita dei grappoli; il trasporto in cantina è seguito da una permanenza di circa 8 ore nel fruttaio, dove riduciamo l'umidità dei grappoli tramite ventilazione.

La pigiatura, curata ed estremamente soffice, preserva le qualità della buccia ed il raspo è completamente assente nel mosto. La fermentazione viene condotta da lieviti indigeni a temperatura controllata, circa 28°C con ripetuti e delicati rimontaggi. La macerazione delle vinacce è in media di 300 ore; il vino nuovo viene, quindi, messo in legno dove avviene la successiva fermentazione malolattica spontanea.

AFFINAMENTO

Per 24 mesi in legno di rovere; successivamente si opera un affinamento di circa 6 mesi in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso granato brillante con lievi riflessi aranciati, prugna, mora selvatica, cannella e liquirizia deliziano il naso. La persistenza la complessità, molto femminili, al palato ben si accordano alla fusione tannica ormai quasi completa.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto con piatti di carne rossa, selvaggina, ricette a base di tartufo, formaggi erborinati o stagionati.

CONSIGLI DI SERVIZIO

A bottiglia, conservata sempre coricata, e deve essere servita ad una temperatura di 18-20°C. Ottimo per l'invecchiamento anche oltre gli 8/10 anni dalla vendemmia.

DATI ANALITICI

Alcool: 14%/vol.
Zuccheri residui: 1,5 g/l
Acidità totale: 5,4 g/l
Estratto secco netto: 28 g/l

