

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.

ZONA DI ORIGINE

Nasce dalle uve di 4 vigne site nei comuni di Barolo, Novello, Castiglione Falletto, La Morra.

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 6 ore nel fruttaio, dove riduciamo l'umidità dei grappoli tramite ventilazione.

La pigiatura, curata ed estremamente soffice, preserva la 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 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 2 mesi in acciaio inox e 6 mesi in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

Questo blend di 4 vigne produce vino dal colore rosso rubino con ampi riflessi mattonati; al naso si colgono note di fiori bianchi, la ginestra e il sottobosco con delicato sentore di rovere, il palato è minerale e giustamente tannico, il finale è piacevole, delineato da una acidità che esalta la freschezza.

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

