

## BAROLO "PREDA"

Il Preda è per noi un autentico "cavallo di battaglia": un Barolo che rende speciale ogni occasione in cui lo si assaggia, frutto di un accurata selezione e di attenzioni che lo accompagnano dalla vigna alla cantina.

**CLASSIFICAZIONE:** Barolo DOCG.

**UVE:** 100% Nebbiolo (2 cloni)

## ZONA DI ORIGINE

Vigneto storico di proprietà, siti in zona Preda nel comune di Barolo.

Esposizione: sud-ovest

Terreno: Tortoniano

## NOTE CULTURALI

Le viti sono allevate a contropalliera con potatura medio-corta alla Guyot; la densità media di impianto è di circa 5000 ceppi ad ettaro e la produzione è ridotta mediante il diradamento dei grappoli fino ad ottenere una produzione di 1 kg/ceppo.

## VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte mature in piccole casse forate da 20 kg, operando una rigorosa cernita dei grappoli; il trasporto in cantina e la pigiatura avvengono entro poche ore dalla raccolta e la fermentazione viene condotta da lieviti indigeni a temperatura controllata, circa 32° C con ripetuti e delicati rimontaggi. La macerazione delle vinacce è lunga, in media 350 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

Il preda dimostra un colore decisamente rosso rubino intenso. Questo vino stupisce per la sua particolare intensità espressiva di confettura di prugne e more per poi sviluppare note iodate e di mentolo. La struttura in bocca è imponente, intensa quasi spiazzante. La nota di liquirizia che sa esprimere e di frutta rossa matura. Entusiasmante!

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Il "Barolo è il re dei vini ma anche "un vino da re" adatto alla cucina dai gusti forti ma eleganti, piatti di carne rossa, selvaggina, ricette a base di tartufo, formaggi erborinati o stagionati.

## CONSIGLI DI SERVIZIO

La bottiglia, conservata sempre coricata, deve essere servita ad una temperatura di 18-20° C.

Invecchiamento 10-15 anni dalla vendemmia, almeno.

## DATI ANALITICI

Alcool: 14%/vol.

Zuccheri residui: 2 g/l

Acidità totale: 6 g/l

Estratto secco netto: 31 g/l

