

CLASSIC

BAROLO

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 vigne site nei comuni di Barolo e 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 mediante il diradamento dei grappoli.

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 a temperatura controllata, circa 32 °C con ripetuti e delicati rimontaggi. La macerazione delle vinacce è lunga, 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 6 mesi in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

Questo blend di vigne produce vino dal colore rosso rubino con ampi riflessi mattonati; al naso si colgono le note di ciliegie selvatiche e sottobosco con delicato sentore di rovere, il palato è giustamente tannico con un lungo finale che delinea una fresca acidità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

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

CONSIGLI DI SERVIZIO

La 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: 2 g/l
Acidità totale: 5,4 g/l
Estratto secco netto: 28 g/l

