

BAROLO RISERVA "PER ELEN"

Alla donna che ha reso possibile il mio sogno.
Alla donna che mi incoraggia, mi consiglia e mi aiuta a costruire.
Una dedica speciale alla compagna della mia vita:
una riserva che nasce dall'unione di due grandi crus.

CLASSIFICAZIONE: Barolo DOCG.

UVE: 100% Nebbiolo.

ZONA DI ORIGINE

Proviene dai vigneti "Preda" e "Cannubi"
(due dei principali crus del Barolo).

NOTE CULTURALI

Le viti sono allevate a contropalliera, 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 1,0 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 400 ore; il vino nuovo viene, quindi, messo in legno dove avviene la successiva fermentazione malolattica spontanea.

AFFINAMENTO

Per 48 mesi in legno di rovere; successivamente si opera un affinamento in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

Vino dal colore rosso rubino con ampi riflessi mattonati. Il naso viene colpito dai effluvi balsamici di erbe officinali, incenso, liquirizia dolce, ciliegia stramatura; al palato rivela un'ampio spettro, goudron, caramello, marasca. I tannini di grana eccellente, vellutati, potenti ma dolci sembrano modellati per durare infinitamente; bilanciano perfettamente l'acidità. Eccezionale sintesi dei nostri migliori barolo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Il re dei vini può spaziare dai ricchi abbinamenti con le carni rosse, la cacciagione, ottimo l'abbinamento con il tartufo bianco ed i formaggi erborinati.

CONSIGLI DI SERVIZIO

La bottiglia, conservata sempre coricata, e deve essere servita ad una temperatura di 18-20 °C. La riserva si giova di un invecchiamento di 15-20 anni dalla vendemmia.

DATI ANALITICI

Alcool: 14,5%/vol.
Zuccheri residui: 2 g/l
Acidità totale: 5,4 g/l
Estratto secco netto: 30 g/l

