

Barolo

Capalot

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Intenso, sapido, con eleganti note balsamiche e di idrocarburi

Vino dalla spiccata mineralità capace di spaziare dalle note fruttate di ciliegia sciropata e piccoli frutti a quelle floreali di rosa e viola fino ai sentori che richiamano la pietra focaia e l'incenso, perfettamente in equilibrio tra loro.

Vitigno: Nebbiolo coltivato a Guyot con viticoltura sostenibile.

Vendemmia: Data la buona energia vegetativa che caratterizza questa sottozona, sono determinanti laboriose operazioni di sfogliatura e diradamento estivi per garantire un'ottimale maturazione dei piccoli grappoli molto pregiati. La vendemmia con cernita manuale avviene a metà ottobre.

Vinificazione: Delicata diraspatura con lieve pigiatura e macerazione statica a freddo di 1 giorno per favorire i naturali processi enzimatici. Fermentazione alcolica a 26° C per 15 giorni con frequenti follature. Successiva steccatura del cappello per un'ulteriore macerazione di un mese per esaltare le note minerali e di idrocarburo caratteristiche di questa Menzione

Affinamento: 18 mesi in botticelle di secondo e terzo passaggio in rovere di cui 2 mesi sui lieviti, periodo durante la quale acquisisce volume ampliando le intense note floreali e di spezia. Segue un ulteriore affinamento di un anno in botti grandi di Slavonia. Completa la maturazione in bottiglia di 1 anno in cui compaiono i sentori più complessi.

Abbinamenti: adatto a molteplici abbinamenti: antipasti, torte salate o primi piatti con ragù di carne. Molto indicato con portate di carne ovina, suina e in particolar modo quella bovina alla griglia e cotture al sangue. Ottimo anche con selvaggina e formaggi di media- lunga stagionatura.

Note di degustazione

Colore: rosso rubino intenso e brillante.

Profumo: Le note di ciliegia sciropata e more mature, di viola e rosa canina lasciano spazio a intensi timbri balsamici che ricordano l'eucalipto e le erbe officinali con in evidenza l'ortica e la menta selvatica. Chiudono marcati sentori minerali e affumicati che richiamano gli idrocarburi, la pietra focaia, l'incenso, con un accenno al sottobosco e liquirizia.

Gusto: morbido con bacche nere e interessanti sensazioni minerali che lo rendono fresco e sapido al palato. La struttura dei tannini fitti e setosi ben presenti lascia spazio a toni mentolati e richiamo di idrocarburi e note tostate. Leggera vena di liquirizia, goudron e polvere di cioccolato amaro sul finale.

Caratteristiche Vigneto

Zona di origine: Capalot- La Morra. Bellissimo vigneto situato sull'imponente collina di La Morra, dove l'esposizione molto soleggiata e gli elevati sbalzi termici garantiscono un generoso patrimonio aromatico.

Esposizione: : Est

Altitudine media: 390 m slm

Anno di impianto: 1960- 2021

Suolo: Marne di Sant'Agata laminate intervallate da strati di arenaria e conglomerati con piccoli reperti fossili, comprovanti l'origine sedimentaria marina, infatti lo storico toponimo "Pria" corrispondeva anticamente al termine "Pietra."

Formati: 75 cl, (1,5 lt, 3 lt, 5 lt solo annate migliori)

