

Barolo

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

San Rocco

Suadente, speziato ed intenso

Stupisce per la raffinatezza dei sentori di confettura e frutta sciroppata, che si fondono alle spezie dai toni dolci come cioccolato e liquirizia, e a quelle più amare di rabarbaro, anice stellato e tabacco.

Vitigno: Nebbiolo coltivato a Guyot con viticoltura sostenibile

Vendemmia: La vendemmia è preceduta da laboriose operazioni manuali di sfogliatura e diradamento effettuati nei mesi estivi; effettuata con cernita manuale, cade a metà Ottobre per consentire un'ottimale maturazione dei polifenoli e in generale del frutto, responsabili dell'eleganza e dell'espressività del Barolo San Rocco.

Vinificazione: Delicata diraspatura con lieve pigiatura e macerazione statica a freddo di 1 giorno per favorire i naturali processi enzimatici. Fermentazione alcolica a 24° C per 20 giorni con frequenti follature. Successiva steccatura del cappello per un'ulteriore macerazione di un mese durante il quale il vino acquisisce volume ampliando le sensazioni speziate e di frutta grazie all'importante lisi spontanea dei lieviti.

Affinamento: il Barolo San Rocco viene messo ad affinare in legno di rovere per circa due anni e mezzo di cui i primi 18 mesi in botticelle di secondo e terzo passaggio e il successivo anno in botti medio-piccolo di Slavonia. Segue la maturazione in bottiglia di un anno durante il quale un generoso Barolo ingentilisce, equilibrando le dolci note floreali e fruttate a quelle speziate e tostate più severe. Compiono i timbri balsamici ed eterei più complessi di liquirizia e goudron.

Abbinamenti: la straordinaria eleganza e ricchezza gustativa lo rende adatto ad accompagnare primi piatti strutturati o preparazioni con frutta caramellata o cioccolato amaro come anatra e faraona. Trova il miglior connubio con secondi di carni rosse e selvaggina, formaggi di media e lunga stagionatura.

Note di degustazione

Colore: rosso rubino intenso e brillante con nuances granata.

Profumo: Sentori fragranti di confettura e frutta sciroppata si fondono alle spezie dai toni dolci di liquirizia o lievemente tostate di cioccolato e caramello. Sono suggestivi le delicate note di viola, di rosa e cui seguono timbri balsamici di erbe officinali ed eterei che ricordano la resina e la lacca. Sul finale sensazioni di Goudron con sfumature di sottobosco, tabacco e cuoio.

Gusto: armonico ed avvolgente, con intense note speziate, richiami alla confettura di frutti a bacca nera e cioccolato in polvere. Tannini morbidi ben bilanciati da una buona alcolicità che donano grande piacevolezza e complessità gustativa setosa unite alla buona struttura. Evidenti sensazioni di liquirizia, tabacco e goudron nel finale per le annate più affinate.

Caratteristiche Vigneto

Zona di origine: San Rocco- Serralunga d'Alba

Esposizione: : sud- ovest

Altitudine media: 300 m slm

Anno di impianto: 2002

Suolo: Marne di Sant'Agata

