

# Barolo

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*

## Sorano

### Austero, complesso ed etereo

Colpisce per l'imponenza degli eleganti sentori speziati che si uniscono ai toni dolci di confettura di frutti rossi con i timbri balsamici ed eterei più complessi.

**Vitigno:** Nebbiolo coltivato a Guyot con viticoltura sostenibile.

**Vendemmia:** La vendemmia con cernita manuale cade a metà Ottobre, per consentire un'ottimale maturazione dei polifenoli e del frutto responsabili dell'eleganza e dell'espressività del Barolo Sorano. E' preceduta da laboriose operazioni manuali di sfogliatura e diradamento effettuati durante i mesi estivi.

**Vinificazione:** adottiamo uno stile di vinificazione rigoroso, rispettoso della tradizione e capace di trasferire dall'uva al vino il "terroir" – unico- che questa sottozona sa esprimere. Delicata diraspatura con lieve pigiatura e macerazione statica a freddo di 1 giorno. Fermentazione alcolica a 26° C per 20 giorni con frequenti follature con successiva steccatura del cappello per un'ulteriore macerazione di un mese per favorire la produzione del ricco corredo aromatico e l'estrazione dei polifenoli più nobili.

**Affinamento:** il Barolo Sorano matura in botti di rovere di Slavonia per 30 mesi. Durante questo periodo, grazie all'importante lisi naturale dei lieviti mantenuti per i primi due mesi, il vino acquisisce volume e crescono ampliandosi le sensazioni floreali, fruttate e di spezie. Segue un affinamento in bottiglia di 12 mesi nel corso del quale i tannini si ammorbidiscono, compaiono le sensazioni più speziate ed eteree che lo caratterizzano. Le note balsamiche di eucalipto, erbe officinali si fondono a quelle più complesse di lacca e resina.

**Abbinamenti:** la sua generosa struttura e ricchezza gustativa trova il miglior connubio accanto a secondi di carni rosse e selvaggina, formaggi di media e lunga stagionatura. Ottimo anche a fine pasto accompagnato da cioccolato amaro.

### Note di degustazione

**Colore:** rosso rubino intenso e brillante con sfumature più mature granata.

**Profumo:** intenso e avvolgente con evidenti note di ciliegia sotto spirito e rosa canina, di confettura di prugna e di piccoli frutti tra cui la mora matura. Seguono i suadenti i sentori di liquirizia e cioccolato amaro, di resina e rabarbaro; nei vini più affinati si distinguono in modo netto quelle tipiche di goudron, di tabacco e cuoio.

**Gusto:** Pieno, possente e complesso; spiccano note di frutta a bacca nera, balsami, seguiti da una vena di liquirizia che ben si fonde. Con l'invecchiamento il bouquet si arricchisce delle complesse note di china, resina di abete e goudron.

### Caratteristiche Vigneto

**Zona di origine:** Sorano- Serralunga d'Alba

**Esposizione:** : sud-est

**Altitudine media:** 280 m slm

**Anno di impianto:** 2002

**Suolo:** Marne di Sant'Agata

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

