

Barolo

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

del Comune di La Morra

Tipicità, struttura ed equilibrio

Complessità e ricchezza gustativa conferite dalle differenti Menzioni Comunali di La Morra.

Vitigno: Nebbiolo coltivato a Guyot con viticoltura sostenibile.

Vendemmia: Tardiva con cernita manuale effettuata nell'ultima parte di Ottobre, per consentire una lieve appassimento e raggiungere un'ottimale maturazione dei polifenoli responsabili dell'eleganza varietale del Nebbiolo.

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 per favorire la produzione del ricco corredo aromatico e una buona estrazione dei polifenoli nobili. Successiva steccatura del cappello per un'ulteriore macerazione di un mese durante il quale si completa la fermentazione malolattica e compaiono le note più morbide e definite.

Affinamento: in grandi botti di rovere per quasi 3 anni di cui 2 mesi sui lieviti, periodo durante il quale acquisisce volume, grassezza e crescono ampliandosi le sensazioni floreali, fruttate e di spezie. Maturazione in bottiglia di 1 anno in cui, compaiono le sensazioni più dolci di cipria, le note balsamiche ed eteree più complesse di anice stellato e goudron.

Consiglio per il servizio: Temperatura: 16-18°C. Stupisce per l'immediatezza e l'equilibrio con cui esprime eleganza e ricchezza. Ulteriore affinamento aumenta la complessità varietale che il Nebbiolo è capace di esprimere in Langa: 15-20 anni.

Abbinamenti: Adatto a molteplici abbinamenti: antipasti, torte salate e primi ma soprattutto con piatti strutturati quali secondi di carni rosse e selvaggina, formaggi di media- lunga stagionatura. Ottimo anche con cioccolato amaro.

Note di degustazione

Colore: rosso rubino brillante con nuances più mature con il progredire dell'età.

Profumo: bouquet ampio e complesso: note di confettura di prugna, di ciliegia sotto spirito e nuance di piccoli frutti. Sentori di rosa canina e viola, anice stellato, cipria e osso di pesco con cedro e genziana. Goudron sul finale.

Gusto: morbidezza e con richiami alla note di confettura di frutti a bacca nera e di liquirizia. Tannini eleganti bilanciati da un'acidità piacevole e da una buona alcolicità. Richiamo retro olfattivo di mentolo ed erbe officinali. Ottima tenuta al palato.

Caratteristiche Vigneto

Zona di origine: La Morra; prodotto con l'uva proveniente da una miscellanea delle Menzioni Comunali di Roncaglie, Serra dei Turchi, Capalot e Bricco San Biagio.

Esposizione: Est – Sud-Est

Altitudine media: dai 260 ai 430 m slm

Anno di impianto: 1965-2003

Suolo: Arenarie di Diano d'Alba- Marne di Sant'Agata laminate e sabbiose intervallate da strati di arenaria e conglomerati.

Formati: 75 cl, (37,5 cl, 1,5 lt, 3 lt solo annate migliori)

