

BAROLO

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Annata:	2014	Enologo:	Paolo Giacosa Beppe Caviola
Uvaggio:	Nebbiolo 100%	Caratteri generali:	Giovane ooooo● Invecchiato Leggero ooooo● Corposo Dolce ooooo● Secco No legno oooo●o Legno
Zona Vigneti:	La Morra. Monforte	Abbinamenti Suggestiti:	Accompagna cacciagione sia di piuma che di pelo, carni elaborate e formaggi stagionati
Alcol:	14,50 %		

Note dell'Enologo:

Colore: rosso rubino brillante con riflessi granata.

Naso: profumo intenso, con note eteree, di liquirizia e tabacco, che si alternano a spezia, cuoio, frutti rossi.

Palato: gusto austero, con ottima struttura tannica, aristocratico. Complessità ed eleganza al tempo stesso.

Temperatura di servizio: 16-17 ° C.

Ottimo per almeno: 15 anni

Informazioni sul vigneto:

Diversi vigneti, esposizione S, SO, terreni argillosi e calcarei, età 20-35 anni, forma di allevamento a guyot semplice.

La produzione per ha è di 8000 kg.

La raccolta, manuale in cassetta, dura dalla prima alla terza settimana di ottobre.

Informazione sulla produzione:

Dopo la cernita manuale dei grappoli su tavolo vibrante, segue diraspatura, pigiatura e una seconda cernita manuale degli acini e dei frammenti di raspo rimasti. La macerazione è di lunga durata, utilizzando rimontaggi e delestage. Una parte è vinificata in tini di legno tronco conici, adottando a fine macerazione la tecnica tradizionale del cappello sommerso: alcune partite rimangono a contatto con le bucce oltre un mese! L'affinamento in legno avviene in botti di medie dimensioni e parte in barriques.

La differenza è...

E' il più nobile vitigno piemontese, esprime vini di rara complessità ed eleganza. Contrariamente alla Barbera, ha un colore più tenue, acidità meno spiccata ma molta ricchezza tannica, il vero segreto della sua longevità. Preferisce gli autunni meno assolati con notti fresche, il suo nome deriva infatti da nebbia: è infatti alla comparsa delle prime nebbie mattutine che il Nebbiolo matura. Il Barolo è sicuramente la massima espressione del vitigno Nebbiolo.

