

Barolo

DOCG

Il Barolo, un vino straordinario che deve la sua fama a una donna altrettanto straordinaria: Giulia Falletti, marchesa di Barolo, fu lei che contribuì alla nascita del moderno Barolo e alla sua diffusione. Un vino elegante che nasce dalle uve Nebbiolo di pochi comuni delle Langhe: il re dei vini piemontesi. Un rosso che evolve nel corso degli anni e che con il tempo mantiene e arricchisce tutto il suo fascino.

UVE	Nebbiolo
RESA UVE	Circa 70 qli/ha
ORIGINE	Langhe
METODO DI ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITA' DI IMPIANTO	4.400 piante per ettaro
AFFINAMENTO	24 mesi in barrique
ANNATA	2019
PRIMA ANNATA	2017
DATI ANALITICI	Alcol 14,5%
LONGEVITA'	10-15 anni

Terreni

Esposizione sud-ovest. Terreni limosi e argillosi con una discreta percentuale di sabbia. L'annata 2017 sarà ricordata per l'andamento climatico tendenzialmente caldo e le scarse precipitazioni. Annata contraddistinta da una vendemmia anticipata, con bassa produzione, ma di grande qualità.

Vinificazione ed affinamento

L'uva selezionata è stata diraspata, pigiata e fatta fermentare in vasche di acciaio. La macerazione è durata circa 10 giorni ad una temperatura massima di 30°C. La fermentazione malolattica si è conclusa prima della fine dell'inverno. Matura per almeno 24 mesi in barrique.

Degustazione ed abbinamenti

L'uva selezionata è stata diraspata, pigiata e fatta fermentare in vasche di acciaio. La macerazione è durata circa 10 giorni ad una temperatura massima di 30°C. La fermentazione malolattica si è conclusa prima della fine dell'inverno. Matura per almeno 24 mesi in barrique. Per gustare un buon Barolo non servono piatti elaborati, la sua naturale eleganza sposa perfettamente la semplicità di una tartare di Fassona, un primo con funghi porcini di Borgotaro o il classico e inimitabile uovo al tegamino con tartufo. Qualità e semplicità.

