



MARCHESI DI BAROLO

Antiche Cantine in Barolo

VITIGNO:

Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE:

Il nebbiolo è un vitigno molto eclettico. Dalle colline calcareo argillose di medio impasto estrae abbondanza di oligoelementi che ne arricchiscono la struttura; dai terreni ricchi di sabbie quarzose e limo preleva profumi fragranti e fruttati. La presenza di uve della varietà Michet, caratterizzata da grappoli piccoli e spargoli, arricchisce il vino di colore ed estratto. Questa unione crea un vino di grande completezza ed armonia con un'ampia ed immediata espressione del bouquet.

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:

Le viti vengono allevate a controspalliera col sistema Guyot, su colline di buona pendenza, a volte assai ripide.

VINIFICAZIONE:

L'uva, appena raccolta, giunge in cantina integra e viene rapidamente pigiata e diraspata delicatamente per estrarre dalla buccia e dalla zona più esterna dell'acino solo le frazioni più nobili ed aromatiche. La fermentazione, a temperatura controllata, avviene in vasche termo condizionate. La macerazione sulle bucce dura circa 8 giorni, durante i quali vengono effettuati periodici rimontaggi soffici, così da permettere al mosto di appropriarsi di tutti gli oligoelementi presenti e di estrarne delicatamente il materiale colorante. La svinatura avviene solo quando tutto lo zucchero si è trasformato in alcol.

AFFINAMENTO:

Travasato in tini di cemento vetrificato, appositamente realizzati con un isolamento in sughero, mantiene a lungo la temperatura post-fermentativa di circa 22° C. In questo modo la fermentazione malolattica si avvia e termina spontaneamente in tempi brevi. Il vino viene invecchiato in botti di rovere di piccole dimensioni ed assemblato nelle tradizionali botti di rovere di Slavonia di grandi dimensioni che contribuiscono a renderlo armonico ed equilibrato, accrescendone la finezza del bouquet. Il plateau di maturazione è compreso fra i 2 e gli 8 anni.

CARATTERI ORGANOLETTICI:

Il colore è rosso rubino, tendente al granato. Il profumo unisce i sentori fruttati del lampone e quelli eterei e speziati della viola e della vaniglia. Il sapore è ampio e armonico ed equilibrato, con tannini dolci, mai troppo in evidenza. Delicata la nota boisé.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Data la sua struttura, accompagna egregiamente antipasti gustosi, primi piatti con ricchi condimenti, carni arrostiti o stufate. È compagno ideale di taglieri di salumi e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C

GRADO ALCOLICO:

13,5% Vol

