



## BAROLO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

### MILLENOVECENTO48 RISERVA

**VITIGNO:** Nebbiolo 100% - sottovarietà Michet

**ZONA DI PRODUZIONE:** Comune di Monforte d'Alba - sottozona Castelletto.

Terreno di tipo Elveziano (fondi marini emersi, formati nel tardo Miocene, 10 -12 milioni di anni fa) di medio impasto (limo, argilla e sabbia in percentuali bilanciate), ricco di sali minerali e calcare attivo.

**COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:** Controspalliera potata Guyot, su colline di forte pendenza (40-50 %) esposte a sud/sud-est.

**RESA PER ETTARO:** 40 ettolitri.

**VINIFICAZIONE:** Pigiatura soffice dell'uva raccolta a mano con conseguente diraspatura e fermentazione in vasche termocondizionate a temperatura controllata (30-32°). Crio-macerazione prefermentativa per 48 ore. Macerazione di 9/10 giorni con svinatura del prodotto a fermentazione ultimata.

**AFFINAMENTO:** Subito dopo la malolattica, avvenuta nel mese di dicembre, il vino è stato messo in fusti di legno, in parte nuovi e in parte di III e IV passaggio. Travasato una volta all'anno, dopo 24 mesi è stato assemblato in vasche di cemento da dove, dopo una sosta di sei mesi circa per una ulteriore stabilizzazione naturale, prima di essere imbottigliato durante l'estate. Affina in bottiglia altri sei mesi prima della commercializzazione.

**CARATTERI ORGANOLETTICI:** Il Barolo *Millenovecentoquarantotto* proviene da una vigna piantata nel 1948, subito dopo la guerra, su portainnesto Rupestris. Dal 2007, dopo alcuni anni, abbiamo scelto una vinificazione separata, perché abbiamo capito le grandi potenzialità dovute soprattutto alla vecchiaia delle piante. Da questa vigna ricaviamo circa 1500 bottiglie, vinificate cercando di lasciare il maggior spazio all'espressione del frutto in se. Il vino matura per 24 mesi in botti di rovere da 2,25 ettolitri.

Colore rosso granato con riflessi rubino. Profumo intenso con netto sentore di vaniglia, nocciola tostata, liquirizia, tabacco e cannella. Netto il fruttato con profumi di fragoline di bosco e more. Gusto pieno ed elegante, di buon corpo, austero, che ricorda le sensazioni olfattive. Gradevoli sono la nota *boisée* e il fruttato che si fondono perfettamente.