



BAROLO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

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-est.

RESA PER ETTARO: 45 ettolitri.

VINIFICAZIONE: Pigiatura soffice dell'uva raccolta a mano con conseguente diraspatura e fermentazione in vasche termocondizionate a temperatura controllata (30-32°).

Macerazione di 7/9 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 II e III 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: 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.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Vino di grande struttura, bene si adatta a secondi piatti di carni rosse, brasati e selvaggina in genere. E' compagno ideale di formaggi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 gradi.

CONSERVAZIONE: Si consiglia di conservare la bottiglia coricata in luogo fresco e ventilato, proteggerla da qualsiasi fonte luminosa e lontano da rumori e vibrazioni.