



BAROLO
Denominazione di Origine Controllata e Garantita
Persiera

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 (50-52%) esposte a sud-est. Gradonamento della pendice e sistemazioni idrauliche profonde e di superficie per contenere l'erosione. Vigneto multiclonato.

RESA PER ETTARO: 30 ettolitri.

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

La macerazione di 7-9 giorni, avviene con rimontaggi manuali.

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 usati. Travasato una volta all'anno, dopo 24 mesi è stato assemblato in vasche di cemento. Dopo una sosta di sei mesi circa per una ulteriore stabilizzazione naturale, viene 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 spezie, cioccolato e note di menta. Al gusto, i frutti rossi si fondono con l'eleganza delle sensazioni di cannella e tabacco.

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.