



Barolo docg

**Vitigno:** Nebbiolo

**Zona geologica:** San Biagio, Galina, Roncaglie, Serra dei Turchi: vigne storiche site nel Comune di La Morra, con altitudini che variano dai 300 ai 400 metri s.l.m. e con esposizioni molto soleggiate. Il terreno è costituito prevalentemente da marne calcaree e da tufo: le differenti peculiarità di ciascuna sottozona conferiscono al vino estrema ricchezza e complessità.

**Vendemmia:** ottobre. L'età media superiore ai 30 anni ed il grande equilibrio vegetativo di questi vigneti, le operazioni di diradamento effettuate manualmente a partire da fine luglio, competono alla produzione di un'uva qualitativamente pregiata.

**Vinificazione:** la vinificazione è condotta, nel pieno rispetto della tradizione, con macerazioni lunghe delle vinacce e delicate follature che garantiscono un'estrazione intensa del corredo polifenolico. La fermentazione alcolica dura 30-35 giorni, in vasche di acciaio termocondizionate, per avviare un processo enzimatico-fermentativo lento, molto complesso, omogeneo, indispensabile per un ottimale sviluppo del ricco patrimonio aromatico di questo Barolo.

**Affinamento:** in botti di rovere di Slavonia (60-80/hl) per 24 mesi, durante i quali il vino acquista eleganza, equilibrando al meglio la ricca dotazione di sostanze di cui è composto. L'ultimo periodo di maturazione, di circa 1 anno, avviene in bottiglia: i tannini si ammorbidiscono, le note fruttate, floreali e soprattutto speziate si evolvono.

**Colore:** rosso granato con tendenza a tonalità più mature, con il progredire dell'età.

**Profumo:** intenso e molto complesso. Si distinguono, accanto alle ampie note floreali e di piccoli frutti a bacca nera, quelle speziate, tra cui l'anice stellato. Nelle annate più affinate si avvertono note di liquirizia, tabacco, cuoio, profumi terziari tendenti all'etereo.

**Gusto:** si distingue per la sua armonica complessità. Si percepiscono sensazioni retrogustative di ampia intensità e durata, tra cui gli aromi di frutta rossa e confettura, liquirizia, funghi e fichi secchi con, sul finale, una leggera nota di goudron.