



Barolo docg *sottozona Sorano*

**Vitigno:** Nebbiolo

**Zona geologica:** il Barolo Sorano, il cui primo millesimo è rappresentato dalla vendemmia 2005, nasce da due parcelle situate sulla fascia alta della frazione Sorano, nel Comune di Serralunga d'Alba, rispettivamente esposte a sud-est e a sud-ovest, con età comprese tra 15 e 25 anni.

Il terreno è costituito da marne argillose e calcaree.

**Vendemmia:** ottobre. Attenti diradamenti durante l'intero mese di agosto precedono la raccolta. A questa prima selezione segue una scrupolosa cernita manuale dei grappoli, all'atto della vendemmia ed in cantina, durante le operazioni di pigiatura. La resa per ettaro non supera i 55 q/Ha.

**Vinificazione:** per valorizzare al meglio la ricchezza dell'uva proveniente da questa importante sottozona, si è deciso di adottare uno stile di vinificazione rigoroso, capace di trasferire dall'uva al vino il "terroir" – unico - che questa sottozona sa esprimere. Questa scelta si è concretizzata nella riscoperta dei vecchi metodi di vinificazione usati un tempo: l'uva viene pigiata direttamente in grandi tini di rovere di Slavonia e lasciata macerare per 2 giorni. A questa operazione seguono, per un'intera settimana, delicate follature per omogeneizzare la massa. Le vinacce vengono poi coperte dal vino e lasciate fermentare lentamente per oltre 2 mesi. In questo modo si avviano processi enzimatici-fermentativi complessi, in grado di garantire un'estrazione intensa della componente polifenolica ed un ricco corredo aromatico.

**Affinamento:** L'affinamento avviene al termine della vinificazione nei medesimi tini di rovere di Slavonia da 10.000 litri, per circa 30 mesi. Segue un ulteriore invecchiamento di 12 mesi in bottiglia. Durante tali fasi di maturazione, i profumi terziari si evolvono nettamente.

**Colore:** brillante, rosso granato molto intenso, con tendenza a tonalità più mature con il tempo.

**Profumo:** complesso, con note floreali, frutta a bacca nera - tra cui mora matura. Seguono aromi speziati - in particolare tabacco – sottobosco, goudron: persistenti profumi terziari tendenti all'etereo.

**Gusto:** al palato sono evidenti le caratteristiche tipiche derivanti dai terreni di Serralunga d'Alba. Affascina per la pienezza gustativa, per la tessitura armonica e per le note balsamiche che ben si fondono alla dolcezza dei tannini. Suggestive le sensazioni di liquirizia, tabacco e goudron nel finale.

**Abbinamenti:** esprime il meglio di sé con gli arrostiti, con i brasati, con la selvaggina, con i formaggi di media-lunga stagionatura