

# Barolo

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*

## Bricco San Biagio

### Tradizione, profondità ed eleganza

Intenso e ben definito per la raffinatezza dei toni morbidi che lo caratterizzano e la profondità gustativa dei suoi eleganti tannini. Piacevole nell'immediato ma sicuramente capace di regalare emozioni rare dopo lunghi affinamenti anche di 30-40 anni.

**Vitigno:** Nebbiolo coltivato a Guyot con viticoltura sostenibile e ottenuto dallo storico vigneto riconoscibile da lontano per la grande quercia che si innalza al centro.

**Vendemmia:** preceduta da diradamenti estivi, cade verso l'inizio di ottobre, solitamente anticipata in virtù dell'età avanzata del vigneto e dalla particolare conformazione a conca che ne consente di catturare il calore e trattenerlo durante la notte così da raggiungere un'ottimale maturazione dei polifenoli responsabili dell'eleganza variatale del Nebbiolo.

**Vinificazione:** Delicata diraspatura con lieve pigiatura e macerazione statica a freddo di 1 giorno. Fermentazione alcolica a 26° C per un mese con frequenti follature. Successiva steccatura del cappello per un'ulteriore macerazione di un mese per fissare ed esaltare il "terroir" - unico - che questa Menzione sa esprimere.

**Affinamento:** in grandi Tini di rovere di Slavonia per quasi 3 anni. Segue quello in bottiglia di 1 anno durante il quale compaiono gli intensi sentori dolci di cipria e osso del pesce contrapposte a quelle amare di cedro e alle intense note speziate.

**Abbinamenti:** La sua eleganza e profondità lo rende adatto ad accompagnare primi piatti strutturati e preparazioni con cioccolato amaro ma soprattutto accanto a secondi di carni rosse a cottura lunga, coniglio e selvaggina. Ottimo anche con formaggi di lunga stagionatura.

### Note di degustazione

**Colore:** rosso rubino intenso e brillante con sfumature granata.

**Profumo:** intenso e ben definito con note di rosa canina, confettura e ciliegia sotto spirito a cui seguono i suadenti i sentori di cipria e osso del pesce bilanciati da quelli di cedro, liquirizia e cioccolato amaro. Accennati i timbri balsamici che ricordano l'eucalipto, la resina e il mentolo.

**Gusto:** pieno ed armonico colpisce per i suoi lunghi tannini setosi che iniziano a diffondersi sul palato senza appesantirlo per poi trasformarsi in sensazioni morbide ed avvolgenti di confettura e ciliegia sciroppata, liquirizia e polvere di cioccolato, molto lunghe e persistenti. Piacevoli sul finale quelle caratteristiche di tabacco, goudron e un fresco retronasale mentolato.

### Caratteristiche Vigneto

**Zona di origine:** Bricco San Biagio - La Morra. Sanctus Blaxius\*: storico toponimo già riportato sul catasto comunale del 1477; fino al Quattrocento vi sorgeva l'omonima chiesa e castello curtense (ecclesia et castrum Sancti Blaxii) ormai scomparsi, punto forte di Marzenasco.

**Esposizione:** : Est - Sud-Est

**Altitudine media:** 270 m slm

**Anno di impianto:** 1965

**Suolo:** Arenarie di Diano d'Alba tipiche di Castiglione Falletto miste a Marne di Sant'Agata.



\*A. Gambera, B. Molino, La Morra fra Quattrocento e Cinquecento, vol. II, I toponimi, Agorà e Comune di La Morra, 2019