

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

del comune di Monforte d'Alba

VITIGNO

Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dai vigneti situati al 'Bricco San Pietro', che si trova nel comune di Monforte d'Alba, nella parte sud della zona del Barolo. Il terreno vanta la presenza di marne di Sant'Agata, oltre che aree in cui prevale un terreno di età Tortoniana.

L'esposizione dei vigneti è ovest/sud-ovest.

Altitudine di circa 350 m s.l.m., età media delle viti di 15/20 anni e densità per ettaro di circa 4.500 piante.

VINIFICAZIONE

Raccolta delle uve rigorosamente manuale.

Dopo la pigiatura soffice, la fermentazione dura dalle 2 alle 4 settimane in vasche di acciaio a contatto con le bucce. Questo tempo comprende la macerazione pre e post-fermentativa con l'uso del tradizionale metodo del cappello sommerso. 24 mesi in barriques di rovere francese sulle fecce fini.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso granato intenso. Al naso, inizialmente austero, richiama complesse note floreali che con il passare dei minuti si aprono nel bicchiere; spiccano sentori di frutta rossa, arancia e pepe bianco.

Al palato è fine con sensazioni di frutti rossi maturi.

Il tannino è dolce, croccante e persistente.

Acidità vibrante e verticale. Estremamente elegante e raffinato. Consigliamo di decantarlo qualche ora prima del servizio.

