



## BAROLO D.O.C.G. VENDEMMIA

**Vitigno:** 100% Nebbiolo.

**Zona di origine:** comune di Barolo, vigna Costa di Rose, Preda e Monrobiolo; foglio di mappa n. 6, particelle 132, 133, 135, p., 274 p., 279 p., 298, 299.

**Superficie totale:** 4 ettari.

**Suolo:** calcareo.

**Esposizione:** Sud-Ovest.

**Altitudine:** 320 m.s.l.m..

**Note colturali:** vigneto messo a dimora nel 1978 e nel 1991; potatura a guyot basso con sesto di impianto di 3500 ceppi per ettaro.

**Resa per ettaro:** 50 quintali di uva.

**Epoca di raccolta:** prima metà di ottobre. Vendemmia manuale con attenta cernita dei grappoli.

**Vinificazione:** spremitura soffice dell'uva con diraspatura. Fermentazione e macerazione in tini di rovere da 50 hl per circa 30 giorni con frequenti irrorazioni delle bucce a temperatura controllata di 30° C.

**Affinamento:** in botti di rovere francese da 30 hl per 3 anni circa con il minimo di travasi possibile. Alcuni tipi di chiarifica e stabilizzazione chimica o fisica prima dell'imbottigliamento. Elevazione in bottiglia per almeno 12 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:**

**Colore:** rosso granato con riflessi aranciati.

**Profumo:** etereo, richiama il profumo della rosa appassita e della violetta.

**Gusto:** asciutto, pieno e armonico.

**Abbinamenti gastronomici:** arrostiti di carni rosse, brasati, selvaggina, bourguignonne, formaggi.

**Consigli di servizio:** è preferibile gustarlo in bicchieri ampi che favoriscano l'ossigenazione e ne esaltino il profumo. Si consiglia la temperatura di servizio di 18 °C. Trattandosi di Barolo da tempo in bottiglia può presentare un lieve sedimento sul fondo per cui è consigliabile decantare.