



Barolo Monvigliero 2020

Denominazione: Barolo D.O.C.G.

Varietà: Nebbiolo 100%

La collina di 'Monvigliero' è storicamente riconosciuta come il cru più importante di Verduno ed uno fra i più prestigiosi dell'intera zona di produzione del Barolo. Il terreno è misto perlopiù limoso con presenza di Marne di Sant'Agata laminate ed esposizione a sud/sud-ovest. Altitudine di circa 240 m s.l.m., età media delle vigne di circa 65 anni e densità di circa 4.500 piante per ettaro.

Vinificazione: raccolta delle uve rigorosamente manuale il 30 settembre 2020. Questo vigneto è storicamente riconosciuto come uno dei più idonei alla particolare vinificazione ad uva intera (60% circa). La restante parte viene diraspata, pigiata e fatta convogliare in vasca d'acciaio per la macerazione e la fermentazione alcolica. Dopo alcuni giorni di macerazione pre-fermentativa a freddo parte la fermentazione tramite l'innalzamento della temperatura. La fermentazione alcolica dura circa 20 giorni in vasca di acciaio a contatto con le bucce con rimontaggi regolari. La fermentazione malolattica viene svolta in legno.

Invecchiamento: 24 mesi circa in botte di rovere.

Descrizione: rosso rubino. Al naso è delicato ma intenso, con note di frutti rossi maturi e spezie finissime. Al palato spicca un'eleganza inconfondibile, fragolina, rosa e cacao. Il tannino è rotondo, setoso e persistente; spicca tutta l'armonia e l'equilibrio di uno dei cru più particolari della terra del Barolo. Sul finale si percepiscono note fresche, speziate, fini e leggere. Il Barolo Monvigliero ha nella sua complessità aromatica e nella profondità gustativa tutti i suoi caratteri distintivi.

