



Barolo Riserva 2016

Denominazione: Barolo D.O.C.G.

Varietà: Nebbiolo 100%

Il Barolo Riserva nasce dalle continue degustazioni e sperimentazioni che svolgiamo sia in cantina sia in campagna. Assemblaggio di diversi vigneti, il Barolo Riserva è l'esaltazione del Barolo classico, selezione della selezione.

Nel corso degli anni alcune parcelle di grandissima qualità hanno cominciato ad attirare la nostra attenzione. Così ha preso forma l'idea di una Riserva, espressione di appezzamenti vinificati e affinati separatamente.

Le uve della Riserva 2016 provengono da un vigneto situato nel comune di Serralunga d'Alba, a 350 m s.l.m. Il terreno è calcareo-argilloso, con esposizione ad est. L'età media delle vigne è di 25 anni, coltivate con sistema a Guyot e con una densità di circa 4.500 piante per ettaro.

Vinificazione: raccolta delle uve rigorosamente manuale intorno alla metà di ottobre. Per questo vino abbiamo effettuato una parte di vinificazione ad uva intera, mentre la restante parte è stata 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, ha avuto inizio la fermentazione tramite l'innalzamento della temperatura e dura circa 20 giorni con rimontaggi regolari. La fermentazione malolattica si svolge in legno.

Invecchiamento: circa 24 mesi in botti grandi di rovere.

Descrizione: colore rosso rubino intenso. Al naso presenta note di piccoli frutti rossi maturi con sfumature balsamiche e agrumate. Al palato è di medio corpo, ricco, pieno ed elegante. I tannini tipici della zona di Serralunga sono ben integrati e con un finale dolce. L'acidità vibrante dona profondità al vino.

