

La Roncaglia



BAROLO DOCG

Barolo

VITIGNO

Nebbiolo 100%

VIGNETO

Situati nel Comune di La Morra (CN), in Località Silio, altitudine 280 metri slm, esposizione est sud-est, ed in Località Capalot, altitudine 350 metri slm, esposizione sud sud-est, terreno costituito da marne argillo-calcaree con vene di sabbia.

Sistema di allevamento: guyot semplice

Sesto d'impianto 0,90 x 2,40 m.

Produzione: 70 q/Ha.

PERIODO DI RACCOLTA

1a decade di Ottobre.

VINIFICAZIONE

Selezione delle uve in vigna.

Macerazione di circa 15 giorni in vasche di acciaio termoregolate con sistema automatico e computerizzato di rimontaggi e follature, fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO

In botti di Rovere francese di 1600 litri per 36 mesi.

IMBOTTIGLIAMENTO

Almeno quattro mesi prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso brillante tendente al granato scarico.

Profumi: floreali, con note di rosa e viola anche appassite; frutta, soprattutto fragoline di bosco, lamponi e confettura di ciliegia, prugne, con note anche balsamiche di liquirizia, tabacco e cuoio.

Sapore: caldo, strutturato, elegante, con tannino spesso marcato in gioventù, note di sapidità ed acidità, delicata persistenza, con retrogusti floreali e balsamici. Con il tempo i tannini hanno un'evoluzione che «arrotonda» il profilo gustativo rendendolo più morbido e soprattutto dotato di ulteriore eleganza.

Abbinamenti: bevuto da solo o con piatti di selvaggina, il vino sarà in grado di reggere sapori e sensazioni decise e marcate. Ottimo con i piatti a base di tartufo, si abbina anche con formaggi stagionati.