

La Roncaglia



BAROLO DOCG

Barolo

VITIGNO

Nebbiolo 100%

VIGNETO

I vigneti sono situati nel Comune di La Morra (CN), in località Roncaglie, altitudine 280 metri slm, esposizione est sud-est, ed in Località Capalot, altitudine 350 metri slm, esposizione sud sud-est. Il terreno è costituito da marne argillo-calcaree con vene di sabbia.

Il sistema di allevamento è 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.

Fermentazione e macerazione per circa 15 giorni in vasche di acciaio termoregolate, con rimontaggi e follature, ad una temperatura di 24°-26°. Segue la fermentazione malolattica in novembre/dicembre.

AFFINAMENTO

Affinamento di 36 mesi in tonneaux da 400lt di terzo passaggio e, a seguire, di almeno 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso brillante tendente al granato scarico.

Profumi: floreali, con note di rosa e viola anche appassite. Sentori di frutti di bosco, con note anche balsamiche di liquirizia, tabacco e cuoio.

Sapore: caldo, strutturato, elegante, con tannino spesso marcato in gioventù, delicata persistenza, con retrogusti floreali e balsamici. Tannini con evoluzione che «arrotonda» il gusto, rendendolo più morbido e soprattutto dotato di ulteriore eleganza.

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