



# MARCHESI DI BAROLO

*Antiche Cantine in Barolo*

#### VITIGNO:

Nebbiolo 100%

#### ZONA DI PRODUZIONE:

Sarmassa è esposta a Sud-Est, su un fianco di collina di buona pendenza. Qui, nonostante l'area circostante sia geologicamente di epoca Tortoniana, il terreno, anche per la pendenza del suolo che ne ha provocato un abbondante dilavamento, ha caratteristiche tipiche dei suoli del periodo Elveziano: prevalentemente calcareo-argilloso molto compatto ed una percentuale di scheletro (sassi) veramente notevole. L'alta presenza di sassi, associata all'argilla, limita la vegetazione del vitigno nebbiolo e predispone le viti a risentire prontamente delle variazioni climatiche, favorendo la perfetta maturazione dei grappoli. Mappato al foglio 9 del comune di Barolo, particelle 104, 149, 157, 303.

#### COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:

Controspalliera Guyot con una densità di circa 4.000 ceppi per ettaro.

#### VINIFICAZIONE:

L'uva, appena raccolta, giunge in cantina integra e viene rapidamente pigiata e diraspata delicatamente per estrarre dalla buccia e dalla zona più esterna dell'acino solo le frazioni più nobili ed aromatiche. La fermentazione, a temperatura controllata, avviene in vasche termo condizionate. La macerazione dura 10 giorni, durante i quali vengono effettuati periodici rimontaggi così da permettere al mosto di appropriarsi di tutti gli oligoelementi presenti nelle bucce e di estrarne delicatamente il materiale colorante. La svinatura avviene solo quando tutto lo zucchero si è trasformato in alcol. Travasato in tini di cemento vetrificato, appositamente realizzati con un isolamento in sughero, il vino mantiene a lungo la temperatura post-fermentativa di circa 22° C. In questo modo la fermentazione malolattica si avvia e termina spontaneamente nei due mesi successivi.

#### AFFINAMENTO:

Una parte del vino viene affinata per circa due anni in botti di Rovere di Slavonia da 30 e 35 ettolitri. La restante parte viene affinata in piccoli fusti, da 225 litri, di Rovere francese caratterizzate da una tostatura medio-forte. Il vigneto ritrova la sua unità con l'assemblaggio nelle tradizionali botti di rovere di grande dimensione e completa il suo affinamento in bottiglia prima di essere messo in commercio. Il Barolo Sarmassa raggiunge la maturità dopo 8 anni dalla vendemmia e il plateau di maturazione è compreso fra i 8 e i 30 anni. Il vino è, quindi, molto strutturato, colorato, tannico e longevo.

#### CARATTERI ORGANOLETTICI:

Colore rosso granato deciso. Profumo intenso con netto sentore di rosa di macchia, vaniglia, liquirizia e spezie. Sfumata la resina di pino ed il tabacco. Gusto pieno ed elegante, di buon corpo, con tannino in evidenza. Gradevoli sono lo speziato e la nota boisé che si fondono perfettamente.

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si accompagna perfettamente alle tradizionali paste all'uovo langarole, Tajarin e ravioli del plin; con gli arrostiti, bolliti, brasati e con la selvaggina. È compagno ideale dei caprini e dei formaggi a pasta dura stagionati.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C

#### GRADO ALCOLICO:

14% Vol

