



BAROLO D.O.C.G. CASTELLERO

Vitigno: 100% Nebbiolo, cloni Michet, Rosè e Lampia.

Zona di origine: comune di Barolo, vigna Castellero; foglio di mappa n. 7, particelle 151 p., 174, 175 p., 176, 177, 197, 328.

Suolo: marne di Sant'Agata fossili; calcareo con tessitura franco-limoso-argillosa.

Esposizione: Sud-Ovest.

Altitudine: 270 m.s.l.m.

Pendenza: 30%.

Note colturali: vigneto messo a dimora nel 1978 e nel 1991; coltivato a regime biologico. Sesto d'impianto di 3500 ceppi per ettaro; allevamento a Guyot basso a controspalliera.

Periodo di raccolta: prima metà di ottobre; vendemmia a mano con attenta selezione dei grappoli.

Vinificazione: soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione statica in tini di rovere con lieviti indigeni selezionati dalle uve dei nostri vigneti; successiva macerazione per circa 30 giorni con frequenti irrorazioni delle bucce.

Affinamento: in botti di rovere francese di media capacità (15-30 hl) per 3 anni con il minimo dei travasi indispensabili. Non subisce alcun tipo di chiarifica e stabilizzazione chimico-fisica prima dell'imbotigliamento. Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso granato con riflessi aranciati.

Profumo: etereo, minerale, con note di frutta rossa matura, rosa appassita e sottobosco.

Sapore: asciutto, sapido e vellutato. Ricco di nobili tannini di frutta matura che lasciano una delicata dolcezza finale.

Abbinamenti gastronomici: arrostiti di carni rosse, brasati, selvaggina, bourguignonne, formaggi stagionati.

Consigli di servizio: è preferibile gustarlo in bicchieri ampi che favoriscano l'ossigenazione e ne esaltino il profumo. Si consiglia la temperatura di servizio di 18 ° C. Trattandosi di Barolo da tempo in bottiglia può presentare un lieve sedimento per cui è sempre consigliabile decantare.

Metodo di conservazione: mantenere le bottiglie coricate in locali a temperatura possibilmente costante e lontano da fonti di luce.