



BAROLO D.O.C.G. MONROBIOLO DI BUSSIA

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

Zona di origine: comune di Barolo, vigna Monrobiolo di Bussia; foglio di mappa n. 6, particella 134.

Suolo: marne di Sant'Agata fossili; terreno calcareo, franco limoso - argilloso.

Esposizione: Sud-Ovest.

Altitudine: 280 m.s.l.m.

Pendenza: 30%.

Note culturali: vigneto messo a dimora nel 2014 con selezione massale dei vecchi cloni del Nebbiolo; sesto d'impianto di 3500 ceppi per ettaro; allevamento a Guyot basso a controspalliera. Coltivazione a regime biologico.

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; successiva macerazione di 15-30 giorni con frequenti irrorazioni delle bucce.

Affinamento: in botti di rovere francese di media capacità (15-30 hl) per 30 mesi con il minimo dei travasi indispensabili. Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

Caratteristiche organolettiche:

COLORE: rosso rubino con riflessi granata.

PROFUMO: ampio, speziato, con note di frutta rossa matura e richiami di rosa appassita e violetta.

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.