



BAROLO DOCG

Nome prodotto:	BAROLO DOCG
Uve:	100% NEBBIOLO
Zone produzione:	Barolo - M.G.A.: Liste, Fossati, Cannubi, Cannubi San Lorenzo e San Pietro delle Viole
Esposizione e altitudine:	sud/sud - est; 290-370 mt. s.l.m.
Tipologia del terreno:	marne calcareo argillose
Sistema di allevamento:	guyot
Densità dell'impianto:	4.000 ceppi per ettaro
Epoca di Vendemmia:	seconda settimana di ottobre
Grado alcolico:	14 %
Temperatura di servizio:	18°C

Scheda tecnica

Dopo la vendemmia manuale nei nostri cinque vigneti storici nel comune di Barolo, in cantina le uve vengono diraspate e pigiate. Segue fermentazione spontanea in grandi vasche di cemento, ad una temperatura compresa tra i 22° ed i 28° per circa 15 giorni. Successivamente avviene la macerazione a cappello sommerso sempre in cemento per 20 giorni, momento nel quale si verifica anche la fermentazione malolattica.

Il vino viene travasato in grandi botti di rovere di Slavonia dove affinerà per oltre 24 mesi. A seguire passaggio in cemento e successivo imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche

Rosso rubino con riflessi granata. Al naso sentori di frutta rossa e note speziate. Piacevole acidità che porta freschezza. Tannino fine e dolce.

Abbinamento perfetto

Il Barolo per antonomasia si abbina a piatti importanti, come i secondi di carne della tradizione piemontese. Spaziando tra le tradizioni mondiali troviamo nell'Est Europa il gulasch. Andando in Giappone invece pensiamo ai *gyoza* (ravioli fritti ripieni di cipollotto, carne di maiale marinata e spezie); alla carne cotta alla griglia (*yakiniku*), come il manzo; perché no il pesce, come il *Black Cod* (pesce azzurro dell'Alaska marinato con zucchero, sake, miso).

Negli Stati Uniti d'America pensiamo al manzo (*angus, wagyu, bue nostral, longhorn*) nei vari tagli: *brisket* (punta di petto), *beef ribs* (costine). Una ricetta è per esempio l'*onion stout beef*. Ma se avete il piacere, anche un semplice brindisi "speciale" è perfetto!