

Barolo DOCG

Ubicazione: comune di Barolo, Monforte d'Alba e Novello

Estensione: 2,3 ha

Esposizione: ovest, est

Altitudine: 300 m.

Terreno: argilloso-limoso, sabbioso, limoso

Tessitura: Varia

Vitigno: Nebbiolo

Sottovarietà: Lampia

Portainnesto: K5BB, 420A

Forma di allevamento: controspalliera

Sistema di potatura: Guyot tradizionale

Sesti d'impianto: 1 m. x 2,7 m.

Densità: 3.700 ceppi/ha

Produzione: ca.7.000 kg/ha

Anno d'impianto: 1991

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE DEL TERRENO

Proviene da vigneti ubicati nei comuni di Barolo, Monforte d'Alba e Novello: rappresenta la parte sud-ovest della zona di produzione. Questo è il Barolo che si è sempre prodotto sino agli inizi degli anni Settanta, periodo in cui ha poi cominciato a prendere piede la vinificazione per singolo vigneto. Esprime caratteristiche pedologiche e microclimatiche differenti che in questo vino ben si amalgamano. Viene affinato per due anni in grande botte e un anno in bottiglia.

SISTEMA DI VINIFICAZIONE

Il sistema di vinificazione è quello riservato alle grandi sottozone di proprietà della famiglia con macerazioni più brevi. Secondo Giovan Battista Croce (1606), il nome Nebbiolo deriverebbe dalla trasposizione dell'aggettivo "nobile"; per questa ragione amiamo affinare i nostri Barolo in grandi botti di rovere di Slavonia da 1500 a 3000 lt., (con le doghe piegate a fuoco ma non tostate) e mai nuove (i primi anni vengono utilizzate per la Barbera). Riteniamo infatti il Nebbiolo una varietà nobile che sviluppa la potenza in maniera elegante.

COME CONSUMARLO

Tra i diversi tipi di Barolo prodotti dall'Azienda è quello che immediatamente è apprezzato dal consumatore che per la prima volta si affaccia al panorama variegato di questo vino. Infatti, pur essendo un Barolo di struttura inferiore è di solito molto espressivo all'olfatto e di ottima eleganza anche nella giovinezza.

