

## Barolo DOCG Castellero

**Ubicazione:** Comune di Barolo  
**Estensione:** 0,6920 ha  
**Esposizione:** sud  
**Altitudine:** 300 m.  
**Terreno:** sabbioso-limoso  
**Tessitura:** sabbia 40%, limo 33%, argilla 27%  
**Vitigno:** Nebbiolo  
**Sottovarietà:** Lampia

**Portainnesto:** K5BB  
**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. 6.000-7.000 kg/ha  
**Anno d'impianto:** 1970

### CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE DEL TERRENO

Le caratteristiche geologiche che maggiormente caratterizzano questo vigneto sono le cosiddette ARENARIE DI DIANO, originatesi nell'Elveziano da correnti di torbido sottomarine. Questo terreno si presenta più sabbioso dei Cannubi e dà un vino di buona struttura non sempre equilibrato, soprattutto quando è ancora giovane. È infatti consigliato per il consumo dal sesto anno in avanti nelle grandi vendemmie.

### SISTEMA DI VINIFICAZIONE

Lo stile di vinificazione, come per tutti i nostri vini, è quello di una mano leggera che tende ad accompagnare l'uva sino alla bottiglia. Riteniamo infatti che un vino, soprattutto da monovitigno, sia un'opera unica e irripetibile e come un figlio va accompagnato nella sua crescita senza forzature, perché possa così mettere in evidenza la propria personalità. Le uve suddette vengono vinificate a parte soltanto nelle annate che risultano di buon livello qualitativo. Diversamente, negli anni meno fortunati, concorrono assemblate a uve Nebbiolo provenienti da altre sottozone (Cannubi, Sarmassa) alla produzione del Barolo senza indicazione del vigneto.



# Barolo DOCG Castellero

---

## COME CONSUMARLO

Se si ha una buona cantina di stoccaggio, nelle annate eccezionali, sarebbe meglio non bere prima del sesto anno dopo la vendemmia i Barolo provenienti dalle MeGA (Castellero, Cannubi e Sarmassa), poichè in tal caso si perderà tutta quell'ampiezza di profumi che hanno origine dall'affinamento in bottiglia e tanto apprezzati nei grandi rossi da invecchiamento.

La temperatura di servizio può variare dai 16 ai 18°C se il Barolo è giovane; si consiglia la mescita in ampi bicchieri direttamente dalla bottiglia; se il vino ha più di quindici anni di invecchiamento, sarebbe meglio aprire la bottiglia 2 o 3 ore prima e toglierne almeno un bicchiere, per permettere una buona ossigenazione.

I Barolo superiori ai vent'anni, con l'ausilio di una candela per controllarne la limpidezza, vanno decantati in caraffa, lasciando in bottiglia gli eventuali depositi che si fossero formati durante l'invecchiamento. Questa operazione dovrà precedere di almeno 15 minuti il consumo. Per quanto riguarda gli abbinamenti, sono molto indicate carni rosse, selvaggina e formaggi, non disegnando però, se la cena è in grande stile, l'abbinamento a tutto pasto, partendo da Barolo più giovani (di minor austerità) per giungere poi ai Barolo più invecchiati e di grande carattere