

Barolo DOCG Sarmassa

Ubicazione: Comune di Barolo
Estensione: 1 ha
Esposizione: ovest, sud-ovest
Altitudine: 300 m.
Terreno: argilloso-limoso
Tessitura: sabbia 26,3%, limo 43,2%, argilla 30,5%
Vitigno: Nebbiolo
Sottovarietà: Lampia, Michet

Portainnesto: K5BB, 420A
Forma di allevamento: controspalliera
Sistemi di potatura: Guyot tradizionale
Sesti d'impianto: 1 m. x 2,7 m.
Densità: 3.700 ceppi/ha
Produzione: ca. 6000-7.000 kg/ha
Anno d'impianto: 1941/2000

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE DEL TERRENO

Anticamente questa zona veniva chiamata Salmassa, nome che probabilmente trae origine da una fonte di acqua salmastra che zampilla nelle sue vicinanze.

Il terreno di questo vigneto, come tutta la parte del comune di Barolo confinante con il comune di La Morra, è costituito in maggioranza dalle MARNE DI SANT'AGATA FOSSILI (TOV). I vini prodotti risultano di maggior qualità nelle annate siccitose: infatti, la maggior percentuale di argilla e limo garantisce una ritenzione idrica più grande, con conseguente minor stress da parte della viti che in questo terreno hanno dimora.

SISTEMA DI VINIFICAZIONE

È simile a quello adottato per gli altri vigneti storici di Nebbiolo da Barolo, con una differenza nella durata della macerazione che in questo caso è generalmente superiore in quanto le uve hanno normalmente tannini più morbidi.

COME CONSUMARLO

Il Barolo proveniente da questi vigneti risulta più pronto al consumo ed elegante. L'abbinamento abituale suggerisce la selvaggina e le carni rosse ma data la sua eleganza, va benissimo anche a tutto pasto. Il Barolo prodotto dall'Azienda soltanto nelle grandi annate con l'indicazione della MeGA (Menzione Geografica Aggiuntiva) dopo circa 9/10 anni dalla vendemmia è un grande vino da conversazione e, dunque, raccomandato soltanto in ottima compagnia.

