

Nebbiolo d'Alba DOC Vigna Santa Rosalia

Ubicazione: Comune di Barolo
Estensione: 1,2659 Ha
Esposizione: Ovest
Altitudine: 300 m.
Vitigno: Nebbiolo
Sottovarietà: Lampia, Michet
Portainnesto: 420 A, K5BB

Forma di allevamento: Controspalliera
Sistemi di potatura: Guyot Tradizionale
Sesti d'impianto: 1 m. x 2,5 m.
Densità: 4.000 Ceppi/Ha
Produzione: ca. 7.000 Kg/Ha
Anno d'impianto: 2004

SISTEMA DI VINIFICAZIONE

La vinificazione viene effettuata nel rispetto della freschezza e dell'eleganza del vino. La fermentazione con macerazione dura dai 6 ai 8 giorni poi il vino ancora velato viene mantenuto ad una temperatura di 18-20° C circa per favorire la malolattica. Nel mese di Dicembre si passa allo stoccaggio in botte di rovere per circa un anno. Successivamente permarrà per un periodo di uguale durata in bottiglia per l'affinamento dei profumi.

Questo vino così ottenuto è generalmente già pronto per il consumo.

COME CONSUMARLO

Per scelta aziendale ma ancor più per le caratteristiche pedo-climatiche con cui la vite deve interagire è profondamente diverso dal più famoso Barolo. Si presenta con profumi primari (fruttati: pesca, frutti di bosco) meno corposo al palato relativamente di pronta beva si adatta più facilmente del più austero Barolo all'abbinamento con menù estivi meno elaborati. Regge bene anche un certo invecchiamento anche se è preferibile un consumo relativamente giovane.

