

Barolo docg Albarella



Vitigno 100% Nebbiolo

Grape variety 100% Nebbiolo

Zona di origine: Vigneto Albarella (Barolo)

Data impianto vigneto: 1974

Estensione: 0,8 Ha

Densità di impianto: 5.000 ceppi/Ha

Esposizione: sud-ovest

Terreno: argilloso

Allevamento: Guyot classico con potatura medio-corta

Resa in vigna: 1kg di uve/ceppo (tramite diradamento del 25-30%)

Origin area: the cru Albarella in Barolo

Vineyard's age: 35 years

Vineyard's size: 0,8 Ha

Crop density: 5.000 stocks/Ha

Exposure: south-west

Soil: clayey

Training system: classic Guyot method with medium-short trimming

Per-stock yield: 1 kg grapes (with 25-30% pruning)

Vinificazione raccolta delle uve surmaturate in cassette forate da 20 kg, con una rigorosa cernita dei grappoli; trasporto in cantina entro poche ore dalla raccolta, pigia-diraspatura e salasso del 15% circa del mosto. Fermentazione a temperatura controllata, a circa 34 °C, con ripetuti e delicati rimontaggi. Prolungata macerazione delle vinacce (350 ore circa).

Trasferimento in barriques e fermentazione maleolattica spontanea.

Winemaking manual harvesting of the overripe grape in 20-kg perforated crates through a careful selection of the bunches. Transfer in cellar within hours, grape crushing and destemming, and 15% must bleeding. Thermo-controlled fermentation at 34 °C, with often and soft pumpovers. Long maceration of the marcs (about 350 hours); racking in barriques, where the natural malolactic fermentation takes place.

Affinamento 24 mesi in legno nuovo, a cui seguono 2 mesi in acciaio inox e 6 mesi in bottiglia.

Ageing 24 months in all new barriques; 2 months in stainless steel vats and 6 months in bottle.

Capacità di invecchiamento da 3 a 20-30 anni dalla vendemmia.

Longevity from 3 to 20-30 years.

Bottiglie circa 4.000

Per-year production around 4.000 bottles

Gradazione alcolica 14,5 % vol.

Alcohol content 14,5 % vol.

Note degustative colore granato brillante, solo leggermente velato da sfumature aranciate. Al naso è carnoso, con note evidenti di china, tabacco e fiori secchi. La bocca mette in evidenza struttura e potenza, smorzate e addolcite da una vena acida che lo rende piacevole alla beva.

Tasting notes bright red garnet colour with light orange shades. Prominent notes of China Calissaia bark, tobacco and dried flowers linger in the fleshy rich aroma. The mouth shows a powerful and firm structure balanced by a moderate acidity which makes the wine drinkable and very pleasant.

Servizio si consiglia di conservare la bottiglia coricata e di stapparla almeno un'ora prima del consumo. Temperatura di servizio: 20 °C.

Serving suggestions the bottle should be kept laying down and uncorked at least 1 hour before tasting. Serving temperature: 20 °C.

Abbinamenti

Si abbina ad arrostiti, brasati, piatti di selvaggina e formaggi saporiti.

Pairings

Excellent with braised or roasted meat, game dishes and tasty cheese.