



BAROLO DOCG SARMASSA 2007

Vitigno: 100% Nebbiolo **Sottovarietà:** Lampia, Michet

Ubicazione: Comune di Barolo

Località del vigneto: Sarmassa, storico Cru, nel versante più rinomato nella zona conosciuta come “La Mandorla”.

Estensione del vigneto: 1402 m²

Esposizione: Sud-Sud ovest **Altitudine:** 280 slm

Terreno: marnoso, calcareo. Il terreno di epoca geologica Tortoniana è molto compatto data la presenza di alte percentuali di argilla, limo e scheletro, dovuto probabilmente alla pendenza del 15% . Il vino prodotto risulta di maggior qualità nelle annate siccitose infatti la maggior percentuale di argilla e limo garantisce una maggior ritenzione idrica con conseguente minor stress da parte della viti che in questo terreno hanno dimora.

Forma di allevamento: contropalliera **Sistema potatura:** Guyot tradizionale

Sesto d'impianto: 2,50 x 0.90

Densità: 598 ceppi per 1402 m² (4.265 ceppi per ettaro).

Produzione: 60 q./Ha circa

Anno di impianto: 1980

Vendemmia: uva raccolta manualmente il 22 Settembre 2007

Il Cru Sarmassa è molto ben esposto, la maturazione è quindi precoce, solitamente nella prima decade di ottobre. L'anno 2007 è iniziato con un inverno insolitamente tiepido e secco, praticamente senza precipitazioni. Piante e alberi hanno iniziato la fioritura con quasi un mese di anticipo. L'estate è stata calda, ma in modo uniforme, senza forti picchi di calore. Verso la fine della stagione vegetativa le temperature notturne si sono abbassate, rallentando la maturazione delle uve e consentendo quello sviluppo dei profumi che costituisce un componente essenziale per un buon Nebbiolo. La vendemmia è avvenuta prima del solito, ma la stagione vegetativa era iniziata così presto che la durata effettiva del ciclo vegetativo è stata pressoché normale, se non addirittura più lunga di alcuni giorni rispetto alla norma. Si è quindi proceduto con la vendemmia manuale nell'ultima decade di settembre.

L'uva trasportata immediatamente in Cantina, è stata diraspata e pigiata delicatamente, in seguito messa a fermentare a cielo aperto in vasche d'acciaio senza controllo della temperatura.

Vinificazione: senza aggiunta di lieviti selezionati. Macerazione post-fermentativa sulle bucce per circa 7/10 giorni. Svinatura a secco.

Affinamento: il vino viene travasato in tonneau di 3 passaggio di rovere di Slavonia dove avviene, senza induzione, la malolattica e qui sosta per 24 mesi

L'affinamento continua prima in acciaio per altri 6 mesi per finire con un periodo di 3 mesi in bottiglia.

Riteniamo che il nostro Barolo Sarmassa 2007 possa raggiungere la sua maturità dopo 6/8 anni dalla vendemmia con un periodo di maturazione compreso tra i 6 e i 30 anni, con caratteristiche precise: colorato, con struttura importante, tannico e longevo.

Numero bottiglie prodotte: 771 bottiglie da 0,75 l., 15 Magnum da 1,5 l.

Acidità totale: 6,12 g/l

Zuccheri residui: 1,0 g/l

Estratto secco totale: 29,7 g/l

Volume alcolico: 14,98 %

Temperatura di servizio: 18° - 20°

Colore: rosso granato deciso con leggeri riflessi aranciati

Profumo: intenso, ampio e persistente. Netto sentore di liquirizia, spezie, vaniglia e mandorle; sfumata è la percezione di tabacco e pino resinoso.

Gusto: pieno ed elegante, con ottima struttura; secco ed austero con tannino in evidenza. Le note speziate e di vaniglia si integrano perfettamente.

Come consumarlo: vino di grande struttura ed elegante, in abbinamento ideale con secondi piatti di carne rossa, brasato, arrosto e selvaggina. Data la sua eleganza è in perfetta armonia anche con il formaggio e tutta la cucina tradizionale di Langa.