



BAROLO DOCG SARMASSA 2012 "DEI CAVATAPPI"

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 4 ottobre 2012.

Il Cru Sarmassa è molto ben esposto, la maturazione è quindi precoce, solitamente nella prima decade di ottobre.

L'annata agraria 2012 è stata caratterizzata da un inverno freddo come non succedeva da decenni e da abbondanti nevicate a febbraio, da una primavera con abbondanti piogge unite a temperature elevate, da un giugno con fenomeni piovosi contestuali alla fioritura, che hanno causato una minore allegagione e di conseguenza una minor necessità di operazioni di diradamento e una maggior facilità nella prevenzione alle fisiopatie che si insediano con più facilità in grappoli compatti. Nonostante l'estate abbia avuto temperature medio-alte e precipitazioni scarse, non si è registrato stress idrico vista l'abbondante riserva di acqua dei mesi precedenti.

Le operazioni di vendemmia sono cominciate la prima settimana di settembre con lo Chardonnay e l'Arneis, mentre con l'inizio di ottobre si è aperta la vendemmia del Nebbiolo: le uve hanno mostrato una spiccata attitudine a fornire vini ben strutturati che si prestano all'invecchiamento, anche se con tenori medi in alcol leggermente inferiori rispetto alle ultime annate.

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 2012 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: 843 bottiglie da 0,75 l, 30 Magnum da 1,5 l.

Grado alcolico: 15%.

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; sfumature di tabacco, cioccolato e pino resinoso.

Gusto: pieno, elegante, strutturato ed austero con tannino in evidenza. Finale speziato e molto persistente.

Abbinamento: ideale con secondi piatti di carne rossa, brasato, arrosto e selvaggina.

Data la sua eleganza è in perfetta armonia anche con formaggi stagionati.