



BAROLO SARMASSA 2015 “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 6 ottobre 2015.

Il Cru Sarmassa è molto ben esposto, la maturazione è quindi precoce, solitamente nella prima decade di ottobre. Il 2015 è iniziato con un inverno caratterizzato da abbondanti nevicate che hanno consentito un ottimo approvvigionamento idrico dei terreni. Questo fattore unito ad una primavera con temperature miti sin dal mese di febbraio ha consentito un anticipo del ciclo vegetativo che si è poi mantenuto nel proseguo dell’annata. La stagione è proseguita con un susseguirsi di precipitazioni tra la fine del mese di maggio e la prima decade di giugno. Dalla seconda metà di giugno e per tutto il mese di luglio le piogge sono state assenti e le temperature si sono stabilizzate su valori massimi sopra la media, con picchi attorno ai 40° C e medie abbondantemente sopra i 30° C. Il caldo non ha però causato nessun fenomeno di stress ai vigneti grazie alle abbondanti riserve idriche accumulate nei primi mesi dell’anno. Il Nebbiolo è arrivato a maturazione in modo perfetto seppur leggermente in anticipo rispetto alla media degli ultimi anni. In sede di controllo analitico, emerge un’eccellente qualità dei tannini che garantiranno certamente vini strutturati eleganti e longevi. Emerge in modo chiaro, dati di maturazione alla mano, una grande armonia nei parametri tecnici che va ben oltre i numeri e quindi con tutti i presupposti per ottenere vini importanti. In generale possiamo affermare senza alcun dubbio che ci sono tutti i presupposti per una grande annata, da ricordare, come poche altre nella storia.

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 2015 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, 12 Magnum da 1,5 l.

Grado alcolico: 14,5%.

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.