



BAROLO SARMASSA 2013 **“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: controsplialiera **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 18 ottobre 2013.

Il Cru Sarmassa è molto ben esposto, la maturazione è quindi precoce, solitamente nella prima decade di ottobre. La vendemmia 2013 è stata caratterizzata da operazioni di raccolta delle uve iniziate mediamente con 15 giorni di ritardo rispetto agli ultimi 10 anni e sono terminate ai primi di novembre. In particolare, l’inizio del ciclo vegetativo della vite è stato condizionato dall’avvio stentato della primavera e dalle temperature mediamente basse di marzo ed aprile. Il periodo compreso tra aprile e tutto il mese di maggio è stato caratterizzato da abbondanti precipitazioni. A giugno le condizioni legate agli eventi atmosferici sono gradualmente migliorate fino ad arrivare ad una maggiore stabilità meteorologica nel mese di luglio. La buona allegazione unita alla disponibilità idrica hanno favorito lo sviluppo dei grappoli, mediamente più grandi, pesanti e compatti rispetto alla media delle ultime annate. Il Nebbiolo è il vitigno che ha tratto maggiori vantaggi nella parte finale della stagione, infatti ha potuto godere delle alte temperature registrate nel mese di settembre ed ottobre, ideali per poter sviluppare al meglio il quadro fenolico che lo contraddistingue, ed ottenere così vini adatti all’invecchiamento. Laddove le operazioni di diradamento e sfogliatura sono state svolte nel giusto momento e con la giusta metodologia, si sono ottenuti vini longevi e ben strutturati che ci fanno definire il 2013 un’ottima annata.

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 2013 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: 766 bottiglie da 0,75 l, 12 Magnum da 1,5 l.

Grado alcolico: 15,5%.

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.