



# BAROLO DOCG SARMASSA 2008

**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 m<sup>2</sup>

**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 m<sup>2</sup> (4.265 ceppi per ettaro).

**Produzione:** 60 q./Ha circa

**Anno di impianto:** 1980

**Vendemmia:** uva raccolta manualmente il 11 ottobre 2008.

Il Cru Sarmassa è molto ben esposto, la maturazione è quindi precoce, solitamente nella prima decade di ottobre. Nonostante una situazione climatica rigida all’inizio dell’anno, l’avvio del ciclo colturale è iniziato con un certo anticipo. I mesi di maggio e giugno hanno segnato un cambiamento, con un clima freddo e piovoso. Questo ha rallentato sensibilmente il ciclo produttivo ed ha comportato un ritardo calcolabile tra i 10 e i 20 giorni. Dopo la metà di agosto, il tempo si è ristabilito e si sono ricreate le condizioni ideali per un’ottimale invaiatura e per accompagnare l’uva verso una maturazione senza problemi. Le gradazioni zuccherine delle uve sono state buone, ma non eccessive, migliori per le uve a vendemmia tardiva come il Nebbiolo. La grande variabilità climatica dell’annata ha determinato una resa quantitativa più bassa nella produzione in generale, con conseguente miglioramento qualitativo dei vini ottenuti.

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 2008 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:** 782 bottiglie da 0,75 l., 15 Magnum da 1,5 l.

**Acidità totale:** 5,98 g/l

**Estratto secco totale:** 27,6 g/l

**Zuccheri residui:** 1,3 g/l

**Volume alcolico:** 14,95 %

**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.