



BAROLO DOCG SARMASSA 2010

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 9 ottobre 2010.

Il Cru Sarmassa è molto ben esposto, la maturazione è quindi precoce, solitamente nella prima decade di ottobre. L'annata si può considerare molto buona: dopo un inverno ricco di neve che ha consentito una buona riserva idrica, la primavera è stata regolare con temperature nella media ed una buona piovosità seguita da un'estate calda ma senza eccessi termici con clima soleggiato e secco. L'autunno, a parte poche giornate di pioggia intensa a metà settembre, è stato soleggiato con temperature miti fino a novembre. La vite, quindi, ha avuto uno sviluppo regolare riuscendo a portare a buona maturazione l'uva da essa prodotta; si sono vinificate uve sane con un buon corredo aromatico, polifenolico ed una contenuta acidità, dando origine a vini profumati, colorati, di buona struttura e grande bevibilità.

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 2009 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: 795 bottiglie da 0,75 l., 44 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

RATING 90/100 - Enocea Alessandro Masnaghetti

Deciso cambio di rotta se paragonato alle prime due annate prodotte: meno rovere, più integrità e soprattutto una gran bella costanza nel racconto. Un racconto che parla di eleganza e di un profilo aromatico suggestivo e floreale, speziato. Fossi in voi non aspetterei oltre, perchè questo è il suo momento di grazia.