



# BAROLO DOCG SARMASSA 2011

**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 29 settembre 2011.

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

L'annata agraria 2011 sarà ricordata come un'annata molto particolare: un inverno trascorso in modo regolare, sia per quanto riguarda le temperature che per quanto concerne le precipitazioni nevose; le piogge intensificate in primavera che hanno determinato una buona riserva idrica nel suolo; le temperature elevate del mese di aprile, con massime sopra i 20°, che hanno favorito un inizio di stagione vegetativo anticipato. L'estate è stata calda e giustamente ventilata, con alternanza di piogge tranquille e ben distribuite.

Per le varietà a ciclo più lungo come la Barbera e soprattutto il Nebbiolo, è stata provvidenziale la pioggia caduta durante la prima quindicina di settembre, che unita a un abbassamento delle temperature notturne nella seconda parte del mese, ha consentito di raggiungere un ottimo equilibrio tra le componenti fenoliche, acide e zuccherine delle uve favorendone la perfetta maturazione.

**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 2011 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 lungo.

**Numero bottiglie prodotte:** 824 bottiglie da 0,75 l., 17 Magnum da 1,5 l, 2 Doppio Magnum, 3 bott. da 5l.

**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.