



BAROLO SARMASSA 2014 “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 15 ottobre 2014.

Il Cru Sarmassa è molto ben esposto, la maturazione è quindi precoce, solitamente nella prima decade di ottobre. L’annata 2014, nonostante sia stata una delle più complesse nella gestione del vigneto degli ultimi anni, ha riservato piacevoli sorprese grazie ad un favorevole finale di stagione. La primavera si è affacciata sulle vigne delle Langhe in modo graduale ma precoce, causando una ripresa vegetativa anticipata. L’inizio dell’estate ha visto temperature pienamente nella norma; la quantità di precipitazioni nell’estate è stata oltre la media non tanto dal punto di vista del numero di giorni piovosi, quanto da quello delle intensità dei fenomeni che si sono verificati, vere e proprie “bombe d’acqua” molto localizzate ed intense. La quantità di pioggia unita alle temperature medie non basse ha creato le condizioni ideali per gli attacchi fungini: la scelta dei corretti sistemi di gestione del vigneto e l’oculata scelta del periodo di intervento è stata determinante per la sanità dei grappoli. Inoltre molti fenomeni aggressivi nei confronti dell’uva si sono verificati prima delle operazioni di diradamento: questo ha consentito, grazie al meticoloso lavoro degli operatori, di porre rimedio alla situazione sanitaria, consentendo di risolvere il problema di un eventuale rischio di marciumi sul nascere. Ovviamente questo ha determinato una diminuzione della produzione che già si presentava meno abbondante rispetto alle ultime annate. I mesi di settembre ed ottobre sono stati positivi dal punto di vista climatico, con una buona escursione termica. Nella zona del Barolo la situazione si presenta più variegata rispetto agli ultimi anni anche a causa delle grandinate che hanno interessato a “macchia di leopardo” l’area di produzione. In generale, comunque, si può affermare che i migliori risultati si sono riscontrati nei vigneti meglio curati. Per i nebbioli in genere è prevedibile attendersi vini mediamente alcolici, eleganti, equilibrati, con buona acidità e pertanto longevi, con ottimi profumi ricchi di note minerali.

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 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 2014 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: 832 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.