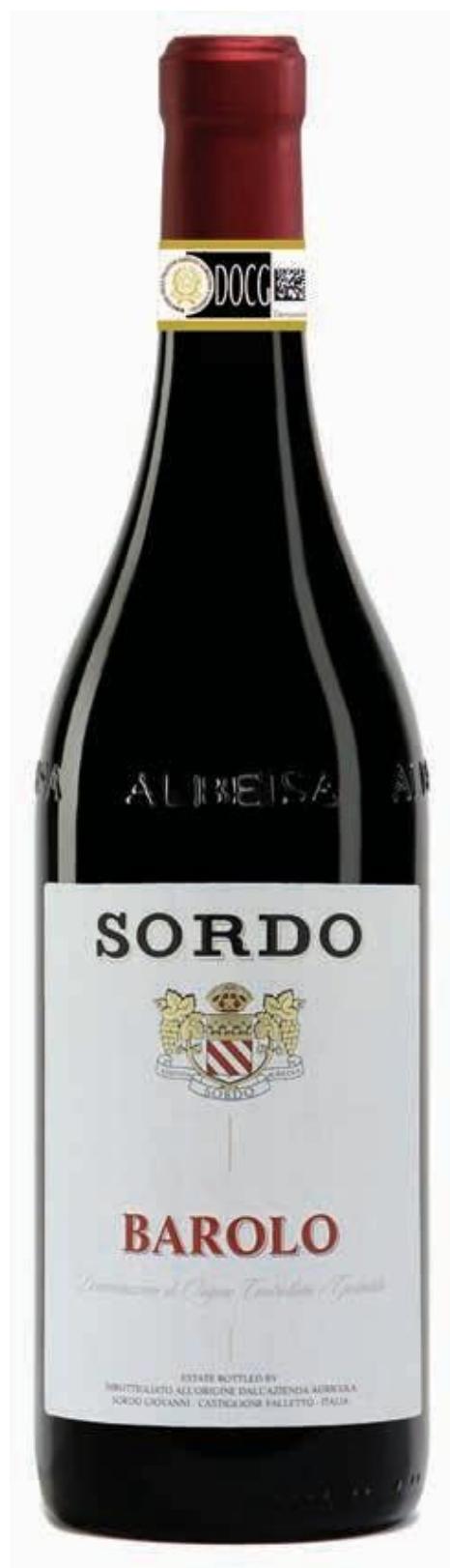




SORDO



BAROLO 2019

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Da secoli famoso e conosciuto in tutto il mondo, questo nobile figlio del Nebbiolo è legato storicamente al Risorgimento italiano. Lo vedono nascere e lo fanno grandi nomi illustri come la Marchesa Giulia Falletti di Barolo, il Conte Cavour ed i primi realidi Casa Savoia. Un vino austero, generoso, assai longevo che è considerato un vanto dell'enologia italiana. I comuni compresi nella zona di produzione del Barolo sono: La Morra, Monforte d'Alba, Serralunga d'Alba (con il suo eccezionalmente ben conservata fortezza militare medievale), Castiglione Falletto (il suo simbolo, una torre medievale rotonda, appartiene ad un ancora di proprietà privata edificio padronale), Novello, Grinzane Cavour, Verduno, Diano d'Alba, Cherasco e Roddi.

Comune di produzione

Vigneti in Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba, Monforte d'Alba, Barolo, Novello, La Morra, Verduno e Grinzane Cavour

Vitigno

100% Nebbiolo

Esposizione

Sud-Sud-Ovest

Altitudine (s.l.m.)

300-400 mt

Terreno

Media collina, marne calcaree grigio-bluastre compatte e profonde, ricche di microelementi

Sistema di allevamento

Controspalliera con potatura a Gujot tradizionale

Eta del vigneto (anni)

10-40

Densità dei ceppi

4.000 ceppi

Resa per ettaro

68/72 ql uva

Lavorazione

Pigia-diraspatura, lunga macerazione a cappello sommerso (a secondo dell'annata)

Vinificazione

In vasche di acciaio inox a temperatura controllata

Maturazione

6 mesi in vasche di acciaio inox

Affinamento

24 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia da grandi dimensioni

Grado Alcolico

14% Vol.

Acidità

5.6 gr/l.

Zuccheri (Riduttori)

0.3 gr/lt.

Caratteristiche

Colore rosso granato con sfumature aranciate più evidenti col passare degli anni; profumi delicati, eterei, intensi, ampi e persistenti; sapore caldo, pieno, complesso, asciutto ed armonico.

La sua austerità è legata alla presenza di tannini dolci e complessi

Temperatura di servizio

16°-18°C

Abbinamento consigliato

Ottimo con arrosti, selvaggina