



**SORDO**



# BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

## GABUTTI

Vigneto piantato in una delle sottozone, definite "di prima categoria", dalle elevate caratteristiche qualitative, tra le più interessanti e prestigiose del Comune di Serralunga d'Alba.

**Comune di produzione**  
Serralunga d'Alba

**Vitigno**  
100% Nebbiolo

**Esposizione**  
Sud, Sud-Ovest

**Altitudine (s.l.m.)**  
250-300 mt

**Terreno**  
Si distingue, dal punto di vista geologico, come appartenente alla formazione di Lequio con marne argilloso-calcaree non molto compatte del periodo Elveziano. La pendenza dei vigneti e la loro posizione al riparo dai venti, conferma il racconto delle persone più anziane, che assicurano la presenza di un microclima più che mai favorevole alla coltivazione del Nebbiolo.

**Sistema di allevamento**  
Controspalliera con potatura a Gujot tradizionale

**Età del vigneto (anni)**  
35-50

**Densità dei ceppi**  
4.000 ceppi

**Resa per ettaro**  
75/80 ql uva

**Lavorazione**  
Diraspa-pigatura, vinificazione con fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata con lunga macerazione a cappello sommerso da 4 a 7 settimane, a seconda dell'annata. Fermentazione malolattica naturale alla temperatura di 20°C. Conservazione in acciaio inox per 2/4 mesi.

**Invecchiamento**  
24 mesi in botti di rovere di Slavonia di grandi dimensioni

**Affinamento**  
4/6 mesi in acciaio inox e minimo 6 mesi in bottiglia

**Grado Alcolico**  
14,5% Vol (a secondo dell'annata)

**Acidità**  
5,4 gr/l

**Zuccheri (Riduttori)**  
0,3-0,5 gr/l

**Caratteristiche organolettiche**  
Colore mai esageratamente intenso, di bella tonalità e molto stabile nel tempo. Profumi floreali con ricordi di frutta fresca e spezie dolci in bocca, vino molto sapido, di buona struttura, con presenza molto bilanciata di acidi e tannini; questi ultimi sono importanti e tendenzialmente dolci. È un vino molto longevo che dopo un adeguato affinamento acquisisce buona razza, grande eleganza, mineralità spiccata e notevole personalità

**Temperatura di servizio**  
16°-18°C

**Abbinamento consigliato**  
Ottimo con arrosti, selvaggina

**AZIENDA AGRICOLA  
SORDO GIOVANNI**

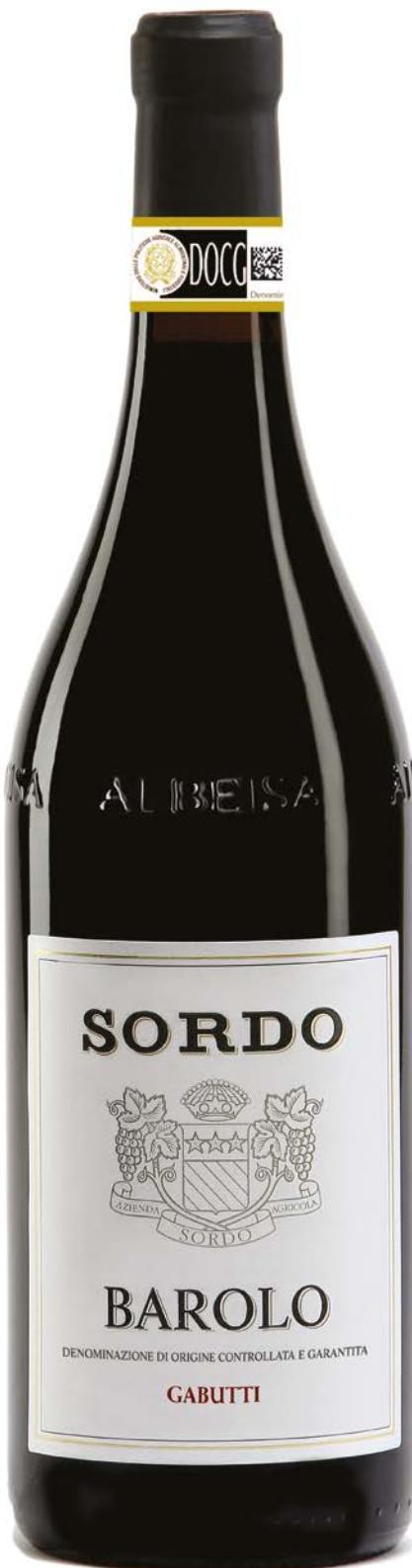
via Alba Barolo 175  
Borgata Garbelletto  
12060 Castiglione Falletto (CN)  
Italia

Tel. +39 0173 62853  
Fax +39 0173 462056  
[info@sordogiovanni.it](mailto:info@sordogiovanni.it)  
[www.sordogiovanni.it](http://www.sordogiovanni.it)

in f G+



**SORDO**



# BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

## GABUTTI

A vineyard planted in one of the subzones, defined as "top of the line, with high quality characteristics, among the most interesting and prestigious of the municipality of Serralunga d'Alba.

**Municipality of production**  
Serralunga d'Alba

**Grape Variety**  
100% Nebbiolo

**Aspect**  
South, South-West

**Altitude (a.s.l.)**  
250-300 m

**Soil**  
From a geological standpoint it can be distinguished as belonging to the Lequio Formation with not very compact calcareous-clay marls from the Langhian Stage of the Miocene Epoch. The slope of the vineyards and their position shielded from the wind confirm what the elderly say, who swear there is a microclimate more favorable for growing the Nebbiolo grape than ever before.

**Training system**  
Upwards-trained vertical-trellised with traditional Guyot pruning.

**Age of the vineyard (years)**  
35-50

**Plant density**  
4,000 plants

**Cropping level per hectare**  
75/80 ql grapes

**Processing**  
Crushing/destemming, vinification with fermentation in stainless steel temperature controlled vats with long submerged-cap maceration for 4 to 7 weeks, depending on the vintage. Natural malolactic fermentation at temperature 20°C. Storage in stainless steel for 2/4 months.

**Ageing**  
24 months in large Slavonian oak barrels

**Refinement**  
4/6 months in stainless steel and minimum six months in the bottle

**Alcohol by volume**  
14.5% Vol (based on the vintage)

**Acidity**  
5.4 g/l

**Sugars (Reducers)**  
0.3-0.5 g/l

**Organoleptic characteristics**  
color never too bright, a lovely tone and very stable over time. Floral aromas with hints of fresh fruit and sweet spices on the palate, a quite savory, well-structured wine, with acids and tannins nicely in step; the latter stand out and tend to be sweet. IT IS a very ageable wine that after proper ageing acquires signs of its pedigree, great elegance, marked minerality and remarkable personality.

**Serving temperature**  
16°-18°C

**Recommended pairing**  
Excellent with roasts, game

**AZIENDA AGRICOLA  
SORDO GIOVANNI**

via Alba Barolo 175  
Borgata Garbelletto  
12060 Castiglione Falletto (CN)  
Italy

Tel. +39 0173 62853  
Fax +39 0173 462056  
[info@sordogiovanni.it](mailto:info@sordogiovanni.it)  
[www.sordogiovanni.it](http://www.sordogiovanni.it)