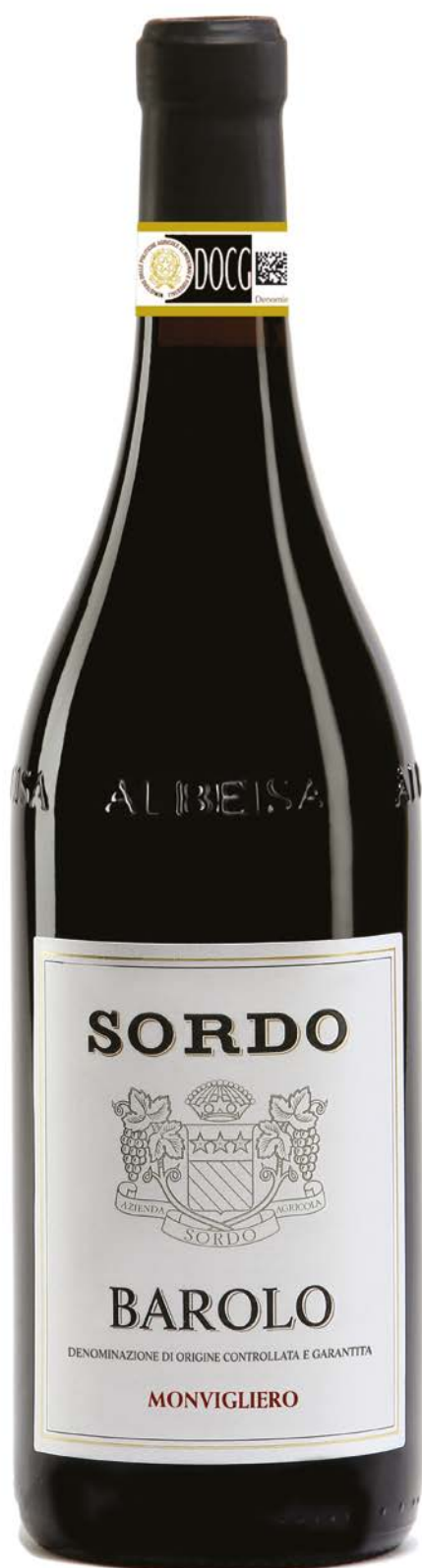




SORDO



BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA MONVIGLIERO

Uno tra i più noti ed ambiti vigneti piantati nel Comune di Verduno. Per il suo particolare microclima, questo storico vigneto, era considerato dai ricercatori e dagli esperti un "gran cru" tra i più vocati della zona.

Comune di produzione

Verduno

Vitigno

100% Nebbiolo

Esposizione

Sud, Sud-Est

Altitudine (s.l.m.)

280-320 mt

Terreno

Abbastanza sciolto formato da marne chiare fini e piuttosto asciutte. Dal punto di vista geologico appartiene alla formazione del Tortoniano

Sistema di allevamento

Controspalliera con potatura a Gujot tradizionale

Età del vigneto (anni)

35/40

Densità dei ceppi

4.000 ceppi

Resa per ettaro

75/80 ql uva

Lavorazione

Diraspa-pigiatura, 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% Vol (a secondo dell'annata)

Acidità

5,4 gr/l

Zuccheri (Riduttori)

0,3-0,5 gr/l

Caratteristiche organolettiche

Alla vista offre una veste cromatica molto bella, mai troppo intensa, ma molto stabile nel tempo. Il bouquet è ricco, ampio e molto persistente. Ricorda la frutta fresca, i piccoli frutti in particolare, sensazioni di spezie dolci, fieno di montagna e sottobosco. Molto buona la struttura; tannini e acidi sono presenti in un equilibrio assai piacevole. È un vino degno della fama di cui ha sempre goduto.

Temperatura di servizio

16°-18°C

Abbinamento consigliato

Ottimo con arrosti, selvaggina

**AZIENDA AGRICOLA
SORDO GIOVANNI**

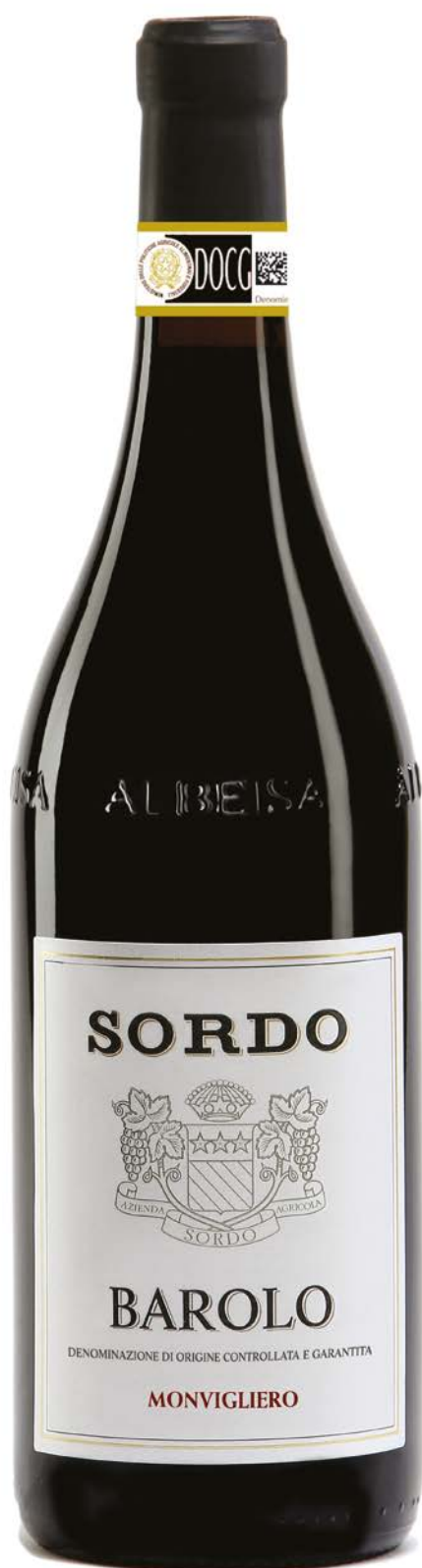
via Alba Barolo 175
Borgata Garbelletto
12060 Castiglione Falletto (CN)
Italia

Tel. +39 0173 62853
Fax +39 0173 462056
info@sordogiovanni.it
www.sordogiovanni.it





SORDO



BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA MONVIGLIERO

One of the most well-known and coveted vineyards planted in the municipality of Verduno. Due to its special microclimate, from researchers to experts, this historic vineyard has been considered a grand cru, among the best vineyard terrains in the area.

Municipality of production

Verduno

Grape Variety

100% Nebbiolo

Aspect

South, South-East

Altitude (a.s.l.)

280-320 m

Soil

Fairly loose, formed by light, fine and fairly dry marls. From a geological standpoint, it is from the Tortonian age.

Training system

Upwards-trained vertical-trellised with traditional Guyot pruning.

Age of the vineyard (years)

35/40

Plant density

4,000 plants

Cropping level per hectare

75/80 q/l 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% Vol (based on the vintage)

Acidity

5.4 g/l

Sugars (Reducers)

0.3-0.5 g/l

Organoleptic characteristics

To the eye, it takes on a quite beautiful color, never too intense, but very stable over time. The bouquet is rich, spacious and quite lingering.

It recalls fresh fruit, small fruit in particular, inner-mouth spiciness, mountain hay and autumn leaves.

Excellent structure; tannins and acids very nicely in step.

IT IS a wine worthy of the fame it has always enjoyed.

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
www.sordogiovanni.it

