

voerziomartini

JAMES SUCKLING.COM



VOERZIO MARTINI BAROLO
2015

This is big and powerful with lots of chewy tannins and intense fruit. Smoky wood comes out, too. Full body. Loads of flavor on the finish. Goes on for minutes. Needs a lot of time to mellow. Try in 2025.



BAROLO DOCG

COMUNE: La Morra (La Serra e Boiolo)

VARIETÀ: 100% Nebbiolo, varietà Michet

CEPPI/HA: 6000

ANNO DI IMPIANTO VIGNETO: 1985

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

ESPOSIZIONE: Sud / Sud Est

TERRENO: Caratterizzato dalle Marne di Sant'Agata: sono argille miste sabbia finissima e a componenti calcarei (55 % argilla, 30 % sabbia, 15 % calcare).

ALTITUDINE: 400 m. s.l.m.

IN VIGNA: Negli ultimi 30 anni è stata aumentata notevolmente la superficie fogliare rispetto alla quantità di grappoli, in modo da ottenere sempre uva di altissima qualità.

DIRAMENTI: La selezione delle uve avviene principalmente in vigneto durante l'intera fase di allegagione, invaiatura e maturazione. Vengono fatti manualmente 3 / 4 diradamenti in modo da ridurre la produzione per ha e rendere i grappoli tutti uguali, con una maturazione omogenea.

VENDEMMIA: La raccolta avviene manualmente usando cassette piccole in modo da non avere rotture di acini già in vigneto.

VINIFICAZIONE: La fermentazione avviene a cappello emerso in vasche d'acciaio, si esaurisce in 15/20 giorni, sempre controllando la temperatura e l'ossigenazione.

Tutte le operazioni effettuate dopo la fermentazione alcolica, fino all'imbottigliamento compreso, vengono fatte proteggendo il vino dal contatto con l'ossigeno usando Azoto. In questo modo si ha una maggiore conservazione degli aromi del vino e delle sostanze coloranti e una notevole riduzione nell'uso dei solfiti.

INVECCHIAMENTO: Dopo la fermentazione malolattica il vino è trasferito in fusti di rovere francese dalla capacità di 500 Lt (60% nuove, 40 % secondo passaggio) per circa 24 mesi. Gli ultimi 6 mesi avviene l'assemblaggio in botti di rovere francese da 25 HL fino al successivo imbottigliamento.

ESTRATTO SECCO: 32 g/L

COLORE: Rosso granato con leggeri riflessi amaranto.

PROFUMO: Intenso, con una gamma di profumi molto ampia che può andare dalle accattivanti note speziate a quelle più dolci, floreali e fruttate. Delicato ricordo di vanigliato.

SAPORE: Pieno, morbido, con giusto equilibrio tannico e grande persistenza. Note eccellenti di cacao e frutta surmatura. Ci troviamo di fronte ad un vino corposo, classico che rappresenta in modo egregio il carattere importante delle nostre terre; non teme l'invecchiamento.