ACQUISTATO IL .....

Barolo Rocche di Castiglione DOCG 2007



Barolo: semplicemente, il meglio

Il Barolo che nasce nelle Rocche di Castiglione Falletto ha in sé qualcosa di tradizionale e di moderno allo stesso tempo. La tradizione del Nebbiolo, che si affina per 3 anni in cantina in botti grandi di rovere, e la modernità che troviamo nelle sfumature di questo 2007, che oggi ci regala ancora un accenno di frutto rosso succoso, ma lascia già spazio a profumi di corteccia, cuoio e liquirizia, quelli che ci si aspetta da un grande Barolo. Un vino che vi proponiamo nel fiore dei suoi anni.

Il Nebbiolo, pregiato vitigno piemontese, è citato come "nibiol" in un documento del Comune di Rivoli già nel 1268. E da quest'uva intrisa di storia e tradizione nasce il Barolo, "il re dei vini, il vino dei re", un grande rosso che non a torto è ritenuto tra i migliori vini d'Italia e del mondo. L'azienda vitivinicola Rocchevibertì si trova nel comune di Castiglione Falletto, in località Rocche. Quando si arriva in cantina si viene accolti da lunghe distese di vigneti che si susseguono in perfetta armonia in un vasto ed elegante paesaggio rurale, arricchito sullo sfondo dall'imponente catena montuosa che circonda tutta la pianura sottostante.Siamo in una delle zone più belle e interessanti delle Langhe, in un territorio secolarmente vocato per la viticoltura: i nebbioli di queste colline considerati tra i migliori dell'intero territorio di origine.Gli ettari vitati sono 4,5, e vi si coltivano le uve autoctoni delle Langhe e del Piemonte: Nebbiolo, Barbera, Dolcetto. Secondo la filosofia di Rocchevibertì un vino di qualità deve rappresentare la perfetta simbiosi di vitigno, territorio e tradizione. La famiglia Viberti seque questa filosofia con passione da generazioni. In cantina, per l'invecchiamento, si utilizzano botti in rovere francese. L'azienda vinifica esclusivamente uve di proprietà nel solco di antiche tradizioni di cantina e nel rispetto totale della materia prima. Proprio nelle botti in rovere e successivamente in bottiglia i nobili vini rossi dell'azienda vitivinicola Rocchevibertì riposano e lentamente elaborano delicati profumi o affinano la pienezza e l'austerità dei sapori. Il lungo riposo nel buio e nel silenzio garantisce condizioni ottimali per l'elaborazione di eleganti bouquet e di vellutati sapori. Nel bicchiere si percepiscono colori, profumi e sapori correlati ad una precisa identità territoriale: le colline delle Rocche nel comune di Castiglione Falletto e nel prestigioso territorio di Langa.

La Vigna

Terreno	Calcareo-argilloso
Esposizione	Sud/Sud-est, 350 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	14,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Grandi arrosti e selvaggina
Vinificazione	Accurata, tradizionale vinificazione, seguita da una macerazione di almeno 20 giorni; tre anni di conservazione dapprima in legno di rovere francese (botti da 20/25 hl) e in seguito in bottiglia per almeno 12 mesi.
Sensazioni	Un Barolo austero ed elegante, di colore rosso granato, al naso si presenta con un accenno di frutto rosso succoso, che lascia spazio a profumi di corteccia, cuoio e liquerizia, quelli che ci si aspetta da un grande Barolo.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821