ACQUISTATO IL .....

Barolo DOCG 2009



Da una realtà giovane, un classico senza tempo

Siamo partiti a scoprire il Barolo dalla parte più a sud della denominazione, dove il terreno 'Elveziano', caratterizzato da sabbie compatte grigio-gialle, origina vini robusti, corposi e particolarmente longevi. Poi siamo risaliti verso nord, sul terreno 'Tortoniano' dove sorgono i comuni di Barolo e La Morra. Qui le marne grigio-blu danno vita a vini fini e dai profumi intensi. Restiamo in zona e andiamo a La Morra ad incontrare Matteo Ellena.

Francesco, il nonno di Matteo, ha acquistato la cascina nel 1966 insieme al fratello Giovanni, dopo aver lavorato per anni come mezzadri nella zona. Matteo ha deciso di occuparsi dell'azienda di famiglia nel 2009, supportato dal padre Giuseppe. Azienda giovane, valori antichi. Nei 5 ettari di vigneto si seguono i dettami dell'agricoltura integrata: uso limitato di prodotti di sintesi, preferenza alle lavorazioni meccaniche e metodi di lotta a basso impatto ambientale. Dal 2010, in parte dei vigneti, si è deciso di sperimentare la confusione sessuale per la lotta alle tignole della vite. In cantina Matteo ha scelto la strada delle vinificazioni delicate, usando solo lieviti indigeni e limitando i travasi e l'utilizzo dell'anidride solforosa al minimo indispensabile. Il vino affina in vasche di acciaio e in barrique di rovere francese. Questo 2009, il Barolo "d'esordio" di Matteo, ci ha convinto grazie alla sua grande eleganza e complessità: colore rosso granato cupo, naso dalle note profonde e sfaccettate, corpo e struttura importanti. Una bottiglia da conservare, coccolare, e stappare con gioia in un'occasione speciale.

La Vigna

Terreno	Calcareo-argilloso
Esposizione	SudOvest-Ovest, 310 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	14,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Ottimo per i prossimi 10 anni
Abbinamento	Primi piatti con sughi strutturati, secondi di carne importanti, cacciagione, formaggi stagionati
Vinificazione	Macerazione con le bucce per 20-25 giorni; malolattica svolta in acciaio; affinamento in barrique e botti di rovere per circa 30 mesi
Sensazioni	Colore rosso granato cupo; naso fine e complesso, di frutta rossa sotto spirito con una leggera sfumatura speziata; bocca piena e persistente, con tannini vivi e setosi

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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