ACQUISTATO IL .....

Barolo DOCG Castelletto 2009



Barolo pluripremiato da un cru storico di Monforte d?Alba

Gramolere, Castelletto, Bricat… I Barolo di Giovanni e Mauro Manzone nascono da alcuni dei migliori cru di Monforte d'Alba. Il carattere è quello monfortino: potente, energico, pronto a reggere la sfida del tempo. Ma l'eleganza di fondo si nota già nelle bottiglie più giovani, godibilissime fin da subito. Il Castelletto 2009, Tre Bicchieri Gambero Rosso, 90/100 punti su Wine Spectator e 91/100 su Decanter, non sfugge a questa tendenza: buonissimo oggi come tra 10 e più anni!

Lampone, ribes nero, mora, mirtillo… poi fiori rossi, cioccolato, accenni eterei e sfumature speziate minerali… ed è solo l'inizio. Il Castelletto 2009 è un Barolo in divenire, profondo, con un grande potenziale ancora da esprimere. In bocca è Cassius Clay: un peso massimo dai piedi di fata. La bottiglia perfetta per scaldare il corpo e lo spirito quest'inverno… e quelli a venire. La storia dell'azienda comincia nel 1925, con l'acquisto del "Ciabot del Preve" (la casa del prete di Castelletto). Nel 1965 si imbottigliano i primi vini e si acquistano i primi appezzamenti di vigneto sulla collina di Gramolere, cru storico di Monforte d'Alba. Oggi Giovanni Manzone conduce l'azienda di famiglia con il figlio Mauro. Nei circa 8 ettari di vigneto (dislocati tutti piuttosto "in alto", tra i 350 e i 500 m s.l.m.), niente insetticidi o fertilizzanti. In cantina bandite chiarifiche e filtrazioni, e uso della solforosa ridotto al minimo. Oltre ai quattro Barolo (Castelletto, Bricat e Gramolere, anche Riserva), l'azienda produce Langhe Nebbiolo, Barbera d'Alba (anche Riserva), due versioni di Dolcetto d'Alba e un interessante Langhe bianco (a base rossese bianco), per circa 50.000 bottiglie all'anno.

La Vigna

Terreno	Calcareo argilloso
Esposizione	Est ? SudEst, 350 ? 430 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	14,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Se ben conservato può evolvere ancora per più di 10 anni
Abbinamento	Primi piatti strutturati, carni rosse importanti, selvaggina, formaggi stagionati
Vinificazione	Macerazione per 30-40 giorni a 28-31°; affinamento 50% in botti da 25 hl, 50% in fusti da 700 l per 24 mesi; imbottigliamento 36 mesi dopo la vendemmia
Sensazioni	Colore rosso rubino con riflessi aranciati; naso di frutti e fiori rossi, con leggeri sentori eterei, speziati e minerali; grande corpo ed estrazione, bel tannino strutturante, assaggio lungo e persistente

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