ACQUISTATO IL .....

"Tortoniano" Barolo DOCG 2021 2021



La tipicità del suolo di Barolo

Tortoniano è un raffinato Barolo DOCG prodotto da Michele Chiarlo. Il suo nome fa riferimento all'area di provenienza. Le uve di Nebbiolo che lo compongono, infatti, nascono su suoli detti appunto tortoniani che tradizionalmente danno vita a vini di grande complessità ed eleganza. Il suo affinamento minimo è di 3 anni, di cui 24 mesi trascorsi all'interno di botti di diversa capienza, e prima della commercializzazione viene comunque lasciato maturare per alcuni mesi in bottiglia. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso granato. Il suo profumo è ampio ed elegante. Si spazia da note di frutta rossa a petali di rosa, con un bel ricordo di spezie e note balsamiche. In bocca è ben bilanciato, con un tannino setoso, e un lungo, piacevole, finale elegante.

Correva l'anno 1956 quando Michele Chiarlo fondò a Calamandrana, nel cuore dell'astigiano, la sua cantina iniziando a produrre il suo primo Barolo nel Barolo nel 1958. Conduzione rigorosamente famigliare, la cantina si sviluppò grazie agli importanti acquisti effettuati nelle migliori zone delle Langhe, compresi Cerequio e Cannubi. Oggi Michele Chiarlo può contare su un patrimonio di circa 110 ettari vitati, di cui 60 sono di proprietà e i restanti 50 con contratti di affitto a lungo termine. La produzione complessiva supera il milione di bottiglie annue ma, a differenza di tante aziende che hanno smarrito con il tempo la loro forte connotazione familiare, Michele Chiarlo, figli e nipoti hanno sempre il pieno controllo della produzione. Oggi la sfida è per il raggiungimento della piena sostenibilità. Obiettivo perseguito sin dagli anni '90, quando si iniziarono le prime applicazioni di lotta integrata, fitofarmaci selettivi e ulteriori pratiche naturali.

La Vigna

Terreno	argilloso e calcareo
Esposizione	Nord - Est, 300m s.l.m.
Allevamento	guyot
Densità imp.	4.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% nebbiolo
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	18° C
Quando Berlo	entro 8/12 anni
Abbinamento	selvaggina
Vinificazione	18 giorni di macerazione e 24 mesi di affinamento legno
Sensazioni	speziato menta ginepro

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