ACQUISTATO IL .....

Barolo DOCG "Gabutti" 2015



Il Barolo che non teme di invecchiare

Gabutti, il Barolo DOCG proposto qui da Sordo, è un vino che può essere definito in costante evoluzione. Una bottiglia buona da stappare già oggi ma che è in grado di maturare, con tranquillità, per diversi lustri in cantina. La pazienza, quando si ha a che fare con vini come questi, non è mai troppa. Lunga macerazione a cappello sommerso, fermentazione malolattica e 24 mesi di maturazione in botti di rovere di Slavonia di grande capacità, a cui seguono dai 4 ai 6 mesi in vasche di acciaio e minimo 6 mesi in bottiglia, sono i passaggi fondamentali seguiti per la produzione di questo vino. Il risultato è un calice di colore rosso granato, intenso e profondo ma soprattutto ancora molto vivace. Al naso rivela un bouquet austero, nobile, importante, ampio e persistente. Sensazioni robuste ma mai invadenti di legno, frutta matura e fragranza di fiori. Poi una leggerissima presenza di resina, spezie dolci e di foglie di pesco. In bocca è ricco, opulente. Si confermano i profumi e le sensazioni percepiti al naso, con una grande struttura ed equilibrio. Piacevole e particolarmente lunga la persistenza. Non stupisce scoprire che questa bottiglia è stata più volte premiata dalla critica enologica internazionale.

L'Azienda Agricola Sordo Giovanni è una delle tante belle realtà familiari del Piemonte. Siamo ai piedi della collina di Barolo, nel comune di Castiglione Falletto, in provincia di Cuneo. Oggi alla guida della cantina c'è Giorgio Sordo, a cui si sta già affiancando la figlia Paola che rappresenta la quarta generazione della famiglia e che rappresenterà la continuità aziendale. Oggi Sordo può contare su una superficie totale di 53 ettari vitati, distribuiti nei diversi comuni che sono la culla del Barolo e del Nebbiolo. L'azienda dispone di moderni impianti di vinificazione e di un'imponente cantina d'invecchiamento con più di cento botti di rovere di grande capacità. Del resto tutti i processi di produzione, sia in vigneto, che in cantina, fanno riferimento alle rigorose tradizioni tramandate dai padri degli attuali titolari.

La Vigna

Terreno	Lequio con marne argilloso-calcaree non molto compatte
Esposizione	Sud, sud-ovest, 250-300m s.l.m.
Allevamento	Controspalliera con potatura a guyot tradizionale
Densità imp.	3.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% NEBBIOLO
Gradazione	14,50% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Vino in evoluzione continua, consigliato attendere ancora 4/5 anni
Abbinamento	Arrosti
Vinificazione	Vinificazione con fermentazione in vasche d'acciaio, lunga macerazione a cappello sommerso, fermentazione malolattica a temperatura controllata di 20°C, invecchiamento 24 mesi in botti di Rovere di Slavonia di grande capacità, successivo affinamento dai 4 ai 6 mesi in vasche di acciaio e minimo 6 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Profumi floreali con ricordi di frutta fresca e spezie dolci, in bocca vino molto sapido di buona struttura con presenza molto bilanciata di acidi e di tannini che si rivelano bilanciati e dolci.

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