ACQUISTATO IL .....

Barolo DOCG 2013 2013



La Vigna

Terreno	Terreno eterogeneo, tessitura sabbiosa limosa con presenza di marne calcaree e argille
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% NEBBIOLO
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Vinificazione: diraspatura – pigiatura, lunga macerazione a cappello sommerso. Vinificazione in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata di 25°C. Maturazione: circa 6 mesi in vasche d'acciaio inox e 24 mesi in botti di rovere di Slavonia di grandi dimensioni. Affinamento: minimo 6 mesi in bottiglia prima della messa in commercio.
Sensazioni	Colore: rosso rubino con sfumature aranciate che si manifestano con il passare degli anni. Aroma: nei vini più giovani sono percepibili note che ricordano la viola e la rosa canina. Con l'affinamento in bottiglia, le note organolettiche secondarie assumono richiami di spezie e frutta matura. Sapore: tannini vellutati ed eleganti, finezza al palato e persistenza acida, lunga e costante.

Vino austero, generoso e longevo

Vino austero, generoso e assai longevo, è considerato un vanto dell'enologia italiana ed internazionale. Stiamo parlando, ovviamente, del nobile Barolo, ottenuto da uva Nebbiolo in purezza. In questo caso, in particolare, Sordo utilizza un assemblaggio di uve provenienti da più vigneti di diversi comuni, delle varietà Lampia, Michet e Rosé, tutte rigorosamente previste dal rigido disciplinare di produzione. L'uva, raccolta a piena maturazione, viene avviata alla vinificazione non appena arrivata in cantina. La fermentazione è lunga e lenta. Si prolunga per circa 6 settimane, per dare il tempo al Nebbiolo, notoriamente avido in termini di colore, di dare al vino finito la giusta nuance. Poi, subito dopo la svinatura e la fermentazione malolattica, ha inizio la lunga fase di affinamento in botti di rovere di Slavonia tradizionali di grande capacità. Passano almeno 24 mesi prima che il vino possa incontrare la bottiglia. E a quel punto deve comunque riposare ancora per qualche tempo in cantina prima di essere messo in commercio. Un lungo percorso che si ripaga fin dal primo assaggio. Nel calice, infatti, si scopre un vino caratterizzato da un bel colore rosso granato, con sfumature aranciate che diventano via via più evidenti col passare degli anni. Al naso, profumi delicati, eterei, intensi, ampi e persistenti. In bocca, invece, si scopre un vino piacevolmente caldo, complesso ed armonico. Tannini dolci e complessi, rendono questo Barolo un godibile vino da abbinare a grandi arrosti e carni in genere.

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.

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