ACQUISTATO IL .....

# Barolo DOCG 2021 2021

## Il Barolo dei Marchesi




### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Terreni calcareo argillosi intercalati da strati compatti di arenaria e ricoperti da sabbie quarzose e limo finissimo. |
| **Esposizione** | Sud Est |
| **Allevamento** | Controspalliera 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** | L'uva, raccolta esclusivamente a mano, giunge in cantina integra e viene rapidamente pigiata e diraspata delicatamente per estrarre dalla buccia e dalla zona più esterna dell'acino solo le frazioni più nobili ed aromatiche. La fermentazione, a temperatura controllata, avviene in vasche termo condizionate. La macerazione sulle bucce dura circa 8 giorni, durante i quali vengono effettuati periodici rimontaggi soffici, così da permettere al mosto di appropriarsi di tutti gli oligoelementi presenti e di estrarne delicatamente il materiale colorante. La svinatura avviene solo quando tutto lo zucchero si è trasformato in alcol. |
| **Sensazioni** | Il colore è rosso granato intenso, con sfumature rubino. Il profumo è intenso e persistente con netto sentore di spezie, cannella, assenzio, tabacco e rosa di macchia. Il gusto è pieno ed elegante, con tannini avvolgenti e morbidi. Gradevoli |

sono lo speziato e il boisé che si fondono perfettamente.

Siamo al cospetto di uno dei vini simbolo della cantina Marchesi di Barolo. Barolo DOCG della Tradizione nasce da uve Nebbiolo in purezza provenienti dai vigneti aziendali posti su colline di buona pendenza e perfette esposizioni. Qui le uve riescono a giungere a completa maturazione, sviluppando un carattere vigoroso ma equilibrato, garantendo allo stesso tempo profumi fini ed eleganti. Al termine della vinificazione, il vino viene fatto invecchiare inizialmente in piccole botti di rovere, per poi essere assemblato nelle tradizionali botti di rovere di Slavonia di grandi dimensioni. Il giusto mix di questi contenitori contribuiscono a rendere questo Barolo armonico ed equilibrato. Colore rosso granato intenso con sfumature rubino, questo Barolo rivela fin da subito un profumo intenso e persistente, con un netto sentore di spezie, cannella, assenzio, tabacco e rosa. In bocca si scopre un vino pieno ed elegante, con tannini avvolgenti e morbidi. Spezie e boisé si fondono perfettamente. Buono fin da giovane, questo Barolo Tradizione raggiunge l'apice dopo molti anni. Non c'è dunque fretta di stapparlo e si può attendere, con pazienza, l'occasione giusta. E' il compagno ideale delle tradizionali paste all'uovo di Langa, come i tajarin o gli agnolotti di carne. Per gli amanti dei formaggi, questo Barolo può essere servito con tome di pecora e capra, o formaggi a pasta dura ben stagionati.

Il Barolo, inteso come lo straordinario vino che il mondo intero ci invidia, è nato a pochi metri dalla sede aziendale. Le cantine storiche de Marchesi di Barolo, infatti, si trovano proprio nel centro di Barolo, a pochi passi di distanza dal castello che fu dimora degli ultimi Marchesi Falletti, i primi in assoluto a produrre il nobile rosso, vino dei Re. La famiglia Abbona, attuale proprietaria della Marchesi di Barolo, prosegue idealmente il lavoro iniziato dai Falletti, ponendosi come fedele interprete dei vitigni tradizionali e dei loro luoghi. Mai come in questo caso vale il modo di dire "coniugando tradizione ed innovazione". L'azienda lavora i principali vitigni delle Langhe, del Roero e del Monferrato vinificando i più prestigiosi cru in purezza, affinandoli e proponendoli singolarmente, per meglio esaltarne le diverse espressioni. Conoscenza e rispetto dei diversi vitigni e dei singoli terroir, uniti a una vinificazione che ne esalti i punti di forza. Tutto questo è Marchesi di Barolo.

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