ACQUISTATO IL .....

Barolo DOCG Jlsorj 2019 2019

Finezza, intensita' dei profumi e morbidezza



Barolo DOCG "Jlsorj" nasce dalle uve di un unico vigneto. Siamo nel comune di Barolo, e il vigneto e? quello piu? vocato, proprio sulla cima della collina Boschetti. Ci troviamo a circa 320 metri sul livello del mare, con una perfetta esposizione Sud/Sud-Ovest. Qui il sole irradia generosamente i grappoli che crescono su piante di oltre 10 anni di età e il terreno, argilloso con marne e calcare di era Tortoniana, contribuisce a dar vita a vini riconoscibili per finezza, intensita? dei profumi e morbidezza. La vendemmia, come è giusto che sia quando si parla di vini di alto livello, è rigorosamente manuale con una accurata selezione dei grappoli direttamente sulla pianta. La vinificazione ha inizio con una pigiatura soffice con diraspatura, per poi proseguire con una fermentazione a temperatura controllata con macerazione di 9-10 giorni sulle bucce. Per l'invecchiamento, invece, si inizia con un passaggio di quasi due anni in botti di rovere, per poi proseguire con una fase di affinamento in bottiglia di altri 12 mesi. Colore rosso rubino con riflessi granati, in evoluzione con l'invecchiamento, al naso regala profumi eterei e intensi. Note di frutta matura con ricordi di rosa e mora, alle quali si aggiungono, con l'evoluzione, richiami di liquirizia e spezie. In bocca è strutturato ed elegante. Richiama le sensazioni olfattive e con un retrogusto minerale speziato. Da stappare e servire in abbinamento a grandi arrosti di carne e selvaggina. Piatti con tartufo, formaggi maturi a pasta dura.

Questa volta ci troviamo in un luogo semplicemente magico. Cascina Boschetti, infatti, si trova sulla sommità dell'omonima collina che sovrasta i tetti delle case di Barolo e il castello dei Marchesi Falletti dove, giusto per non dimenticare, il vino dei Re ha visto la luce. Dall'azienda si gode di una vista mozzafiato a 360° sulle colline di Langa e sui numerosi castelli che le costellano. La famiglia Gomba possiede questa cascina dal 1991 quando Sergio, quinta generazione di una storica famiglia piemontese, la compera in estate, giusto in tempo per poter affrontare la sua prima vendemmia di lì a pochi mesi. Allora la proprietà comprendeva solo un ettaro di terra e le uve venivano vinificate in una cantina a La Morra. Le prime bottiglie, però, hanno già in etichetta il logo della cascina: una casa sulla collina con tre alberi e il disegno dei filari. E da allora non sono cambiate. Nel 1998 gli ettari diventano 11, mentre nel 2003 parte il progetto di costruzione di una nuova cantina e l'area di imbottigliamento. E anche se nel 2005 gli ettari vitati sono ormai diventati circa venti, Sergio Gomba non è ancora pienamente soddisfatto. Decide infatti di acquistare altri 4 ettari, questa volta nel Roero per produrre gli altri vitigni tipici della regione. Oggi Sergio Gomba produce quasi 200mila bottiglie l'anno, di cui almeno 90mila di Barolo. Ma alla Cascina Boschetti si mantengono sempre i piedi ben piantati a terra, nel pieno rispetto del motto piemontese: "Esageruma nen", non esageriamo.

La Vigna

Terreno	Argilloso con marne e calcare di era “Tortoniana” che tradizionalmente da origine a vini riconoscibili per la finezza, l’intensità dei profumi e la morbidezza.
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	NEBBIOLO 100%
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Vini?cazione: pigiatura sof?ce con diraspatura. Fermentazione a temperatura controllata con macerazione di almeno tre settimane sulle bucce. Matura in botti di rovere ed af?na a lungo in bottiglia. 38 mesi dopo la vendemmia è pronto per essere messo in commercio.
Sensazioni	Colore rosso rubino con riflessi granati in evoluzione con l’invecchiamento. Profumo etereo, intenso, di frutta matura con note di rosa e mora alle quali si aggiungono, con l’evoluzione, liquirizia e spezie. Sapore elegante e strutturato che richiama le sensazioni olfattive e con retrogusto minerale speziato.

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