ACQUISTATO IL .....

Barolo DOCG 2019 2019

Lo stile unico di un Barolo tradizionale



La Vigna

Terreno terreni di origine elveziano, caratteristicamente ricchi di argille e marne calcaree.

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Guyot

Densità imp. 4500

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve Nebbiolo 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne, Fine pasto

Vinificazione La fermentazione è tradizionale, effettuata in tini di acciaio inox, con durata di 12-15 giornia temperatura controllata. Segue una permanenza del vino sulle bucce a “cappello sommerso” per ulteriori 30-40 giorni, per ottimizzare l’estrazione delle sostanze polifenoliche. Il Barolo Mirafiore affina per due anni in botti dirovere di media e grande capacità (da 2.000 a 14.000 litri). Al termine del secondo anno il vino effettua un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia prima di essere immes-so al consumo.

Sensazioni Seguendo la tradizione, il Barolo Mirafiore viene prodotto unendo vini provenienti da diversi vigneti. La scelta dei vigneti può variare a seconda delle caratteristiche dell’annata. L’assemblaggio avviene appena terminata la fermentazione malolattica. La lunga macerazione e i ridotti travasi effettuati durante l’affinamento consentono di anticipare lo sviluppo di aromi terziari ancor prima dell’imbottigliamento. Il colore è rosso granato, di buona intensità. Il profumo ricorda le spezie

come la noce moscata, l’alloro, il pepe nero, la frutta rossa matura e la liquirizia nera. In bocca è vino importante, con tannini potenti ed armonici e con un’acidità molto fresca che favorisce un finale molto lungo.

Siamo nel cuore della regione del Barolo. Qui il vitigno principe è ovviamente il Nebbiolo, utilizzato in purezza da Mirafiore per produrre questo elegante Barolo DOCG. Le uve provengono da un'attenta selezione di vigneti situati nel comune di Serralunga d'Alba, impianti di media e alta collina, con ottime esposizioni verso Sud, Sud-Ovest e Ovest. I suoli, inutile anche citarlo, sono quelli tipici della Langa, con una netta prevalenza di argilla e marne calcaree. La fermentazione è tradizionale e viene effettuata in tini di acciaio inox, con una durata di 12-15 giorni, a temperatura controllata. Segue una lunga permanenza del vino sulle bucce, "a cappello sommerso", per ulteriori 30-40 giorni. Questa fase è cruciale in quanto permette una perfetta estrazione delle sostanze polifenoliche dalle bucce dell'uva. Al termine della vinificazione, il Barolo Mirafiore matura per due anni in botti di rovere di media e grande capacità, e successivamente effettua un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia prima di essere immesso al consumo. La lunga macerazione e i ridotti travasi effettuati durante l'affinamento consentono di anticipare lo sviluppo di aromi terziari ancor prima dell'imbottigliamento. Nel calice quindi il vino appare di un bel colore rosso granato, di buona intensità. Al naso ricorda le spezie, come la noce moscata e il pepe nero, le erbe aromatiche, come l'alloro, e la frutta rossa matura. In bocca si rivela un vino importante, con tannini potenti ed armonici, e un'acidità spiccata che si traduce in un finale molto lungo. Ideale in abbinamento a piatti di carne rossa e a formaggi di media o lunga stagionatura. I veri appassionati, però, non si lasciano scappare l'occasione di centellinarne un calice anche a fine pasto, magari mentre si chiacchiera e si degusta una scaglia di ottimo cioccolato fondente.

Mirafiore è una casa vinicola storica d'Italia. Fondata nella seconda metà del 1800 da Emanuele Alberto Guerrieri, conte di Mirafiore, figlio del primo Re d'Italia. I suoi tenimenti si trovano in un ambiente unico nel suo genere, dove le vigne crescono lentamente, affondando le proprie radici in profondità alla ricerca di acqua ed elementi nutritivi. Ne derivano uve molto concentrate in aromi e sapori che viticoltori esperti sanno gestire per esprimersi al meglio. Oggi l'azienda può contare su 25 ettari di proprietà nei comuni di Serralunga d'Alba, nella sottozona Fontanafredda, e a Barolo. Vigneti di media collina e alta collina, con un'altitudine compresa tra i 300 e i 480 metri sul livello del mare. Dal 2018 Casa E. di Mirafiore è diventata un'Azienda Agricola Biologica, dimostrando così di possedere non solo una storia più che centenaria ma anche una visione aperta verso il futuro.

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