



ACQUISTATO IL

Barolo DOCG 2022

2022

Ampio, profondo e avvolgente



Svinando

La Vigna

Terreno	Argille miste, sabbia finissima e componenti calcarei
Esposizione	Sud, Sud-est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Nebbiolo
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne

Vinificazione

La fermentazione avviene a cappello emerso in vasche d'acciaio, si esaurisce in 15-20 giorni, sempre controllando la temperatura e l'ossigenazione. Tutte le operazioni effettuate dopo la fermentazione alcolica, fino all'imbottigliamento compreso, vengono fatte proteggendo il vino dal contatto con l'ossigeno usando Azoto. In questo modo si ha una maggiore conservazione degli aromi del vino e delle sostanze coloranti per una notevole riduzione nell'uso dei solfiti.

Sensazioni

COLORE: Rosso granato con leggeri riflessi amaranto. Al naso è ampio, profondo e avvolgente. Spazia da accattivanti note speziate e floreali di rosa a richiami dolci di frutta e un delicato ricordo di vaniglia. In bocca è pieno, morbido ed elegante. L'equilibrio tannico è impeccabile e sostiene una persistenza aromatica lunghissima. Nel finale emergono note di cacao amaro e frutta surmatura che invitano a un altro sorso. Per metterlo a proprio agio sulla tavola, è necessario accompagnarlo a un brasato al Barolo o un tagliere di formaggi stagionati come il Castelmagno. Più in generale si abbina bene alla selvaggina in umido.

La leggenda narra che Napoleone Bonaparte pretendesse sempre di avere delle casse di Barolo per accompagnare le sue campagne militari. Considerato fin dall'Ottocento il "re dei vini e il vino dei re", questo rosso monumentale racchiude in sé l'eleganza senza tempo del Piemonte. Quello presentato qui nasce a La Morra, uno dei comuni più celebri ed affascinanti dell'intera area del Barolo, in provincia di Cuneo. Qui i vigneti godono di terreni preziosi ricchi di marne di Sant'Agata fossili, calcare e sabbia. Questa combinazione regala vini straordinariamente profumati e dalla tessitura tannica seta. Il microclima collinare, protetto dalle Alpi e baciato da un'ottima esposizione solare, regala forti escursioni termiche. Come previsto dal rigido disciplinare di produzione, questo Barolo nasce da Nebbiolo in purezza. Vitigno nobile, tardivo ed esigente, il Nebbiolo è capace di assorbire l'anima del terreno e restituirla sotto forma di aromi complessi e tannini vibranti. In cantina Voerzio Martini unisce la tradizione langarola a tecniche enologiche all'avanguardia. La fermentazione alcolica si svolge a cappello emerso in vasche d'acciaio inox e si esaurisce in 15-20 giorni. L'intero processo avviene sotto costante controllo della temperatura e dell'ossigenazione per estrarre solo i tannini migliori. Tutte le fasi successive, dall'affinamento fino all'imbottigliamento, si svolgono al riparo dall'aria grazie all'impiego di azoto. Questa protezione iper-tecnologica garantisce una conservazione ottimale dei colori e dei profumi primari, consentendo di ridurre notevolmente l'uso di solfiti. Nel calice si presenta così di un nobile colore rosso granato impreziosito da leggeri riflessi amaranto. Al naso è ampio, profondo e avvolgente. Spazia da accattivanti note speziate e floreali di rosa a richiami dolci di frutta e un delicato ricordo di vaniglia. In bocca è pieno, morbido ed elegante. L'equilibrio tannico è impeccabile e sostiene una persistenza aromatica lunghissima. Nel finale emergono note di cacao amaro e frutta surmatura che invitano a un altro sorso. Per metterlo a proprio agio sulla tavola, è necessario accompagnarlo a un brasato al Barolo o un tagliere di formaggi stagionati come il Castelmagno. Più in generale si abbina bene alla selvaggina in umido.

Viaggio, con la fantasia se non si ha tempo, nel cuore delle Langhe. Siamo a La Morra, in una delle posizioni più panoramiche e vocate dell'intera denominazione del Barolo. Qui si trova una realtà unica nel suo genere, che sa unire la maestosità della tradizione piemontese a una sferzata di energia fresca e contemporanea. Stiamo parlando della cantina Voerzio Martini. L'azienda ha radici solide che affondano nella storia vitivinicola locale, raccogliendo l'eredità e il prezioso know-how dello storico vignaiolo Gianni Voerzio. A portare avanti questo testimone d'eccellenza sono oggi Mirko e Federica Martini, una coppia di fratelli giovanissimi e appassionati che nella zona sono stati affettuosamente ribattezzati i "Barolo Twins". Con una profonda rispetto per il passato ma con uno sguardo dinamico verso il futuro, Mirko e Federica hanno saputo dare nuova linfa alla produzione, un Barolo moderno, elastico, avvolgente e di grande impatto sensoriale. Da un paio di anni, di più, hanno deciso di aprire una seconda cantina, la Cerequio, per dare un'idea di come si può fare un Barolo oggi. Il risultato è un Barolo che non solo è in grado di competere con i grandi Barolo del passato, ma che è anche in grado di essere un Barolo del futuro. Un Barolo che è un viaggio, un'emozione, un'esperienza. Un Barolo che è un Barolo.

appezzamenti situati tra Barolo e Verduno. Qui la viticoltura è vissuta come una dedizione quotidiana: rese per ettaro volutamente contenute, diradamenti attenti e una gestione agronomica orientata alla sostenibilità ambientale. Anche tra le mura della cantina le scelte produttive rispondono a una visione ben precisa. La struttura, progettata con moderne soluzioni di coibentazione e risparmio energetico, è pensata per accompagnare l'uva nel suo processo di trasformazione senza stravolgerla. Lo stile enologico di Voerzio Martini punta tutto su pulizia, precisione ed equilibrio aromatico. E i legni utilizzati per i lunghi affinamenti, tra botti di rovere e tonneaux, sono scelti con grande sensibilità.