



ACQUISTATO IL

Barolo DOCG Castello

2014

Il Re dei Rossi



Basta dire Barolo e gli occhi di un appassionato si accendono di aspettativa. Questo Barolo Castello DOCG vinificato dalla Scuola Enologica di Alba è davvero interessante, e lo è per tanti motivi. Vuoi per il colore, granato con riflessi aranciati che testimoniano la bontà di un giusto invecchiamento. Vuoi per una complessità d'aroma che non nasconde la presenza di spezie, note di viola, sottobosco ed echi di rosa appassita. Vuoi per il palato, asciutto e di buon corpo, tannico al punto giusto, vellutato e armonico. Dietro a queste caratteristiche, un'attenzione meticolosa nella cura della vite. Cure che non vengono meno in cantina; una passione che anima gli studenti della Scuola Enologica di Alba per un legame territoriale che ha tutta l'aria di un sentimento radicato e autentico. Il Barolo Castello DOCG è sublime accanto a piatti a base di carne rossa, selvaggina e formaggi saporiti. Se cerchi un Barolo vivo e travolgente, lo hai appena trovato.

L'Istituto Superiore Umberto I di Alba è l'unico centro di istruzione agraria della Provincia di Cuneo. Un titolo che va oltre la mera dimensione scolastica, e che si traduce in un appassionato rapporto con il territorio e in un altrettanto viscerale amore per i vini che quella terra produce. Laboratori attrezzati, diverse sedi dislocate nei comuni chiave di una terra che nel vino ha la propria ricchezza, offerta formativa ampia e di assoluta rilevanza in termini di docenti e selezione dei contenuti: quel che conta in misura maggiore è il quotidiano rapporto che gli studenti hanno con ciò che fare il vino comporta, con lavori in cantina, in vigna, in laboratorio. La Scuola Enologica di Alba produce questo Barolo Castello DOCG con uno degli ingredienti più rari e importanti che possano esistere: il cuore. E nel calice si sente.

La Vigna

Terreno	argilloso, calcareo-marnoso
Esposizione	Sud, 270m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%

Gradazione 14,00%

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo entro 10 anni da oggi

Abbinamento Piatti a base di carne rossa, selvaggina e formaggi di medio-lunga stagionatura

Vinificazione Dopo una macerazione di 15 giorni, il vino svolge una fermentazione malolattica con numerosi rimontaggi. La massa viene poi trasferito in botti di rovere di Slavonia per più di 24 mesi prima dell'imbottigliamento

Sensazioni Colore rosso granato con riflessi aranciati. Naso netto e intenso con note che ricordano viola, rosa appassita, sottobosco e spezie. Bocca asciutta con un tannino vellutato e armonico.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821