ACQUISTATO IL .....

Barolo DOCG del Comune di Barolo 2019

Tutto il piacere di un Barolo tradizionale

Un Barolo del Comune di Barolo, prodotto con uve raccolte da vigneti che ricoprono il versante Sud della collina dell'antico borgo. Perfetti per esposizione e suoli, questi vigneti producono uve Nebbiolo capaci di dar vita a Barolo entusiasmanti. Ricchi, potenti ma equilibrati, possono fare la gioia di ogni appassionato. Dopo la vendemmia la macerazione delle bucce si protrae per circa due settimane e la successiva maturazione avviene in botti di rovere per un periodo di non meno di tre anni. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino, con riflessi granati dovuti all'evoluzione a all'invecchiamento. Al naso è etereo, intenso, con note di frutta matura, rosa e mora. In bocca è strutturato ed elegante. Lungo e piacevolmente speziato sul finale.

L'azienda agricola Cascina Boschetti Gomba nasce nel 1991, per mano di Sergio Gomba che ancora oggi la conduce. Dall'iniziale unico ettaro e mezzo di proprietà, l'azienda è cresciuta sino a raggiungere undici ettari attuali, buona parte coltivati a Nebbiolo da Barolo e destinati alla produzione del rinomato Barolo Boschetti di cui Gomba è l'unico produttore. Lo stile Gomba si colloca idealmente a metà strada tra tradizione e innovazione. I suoi vini sono prodotti cioè con macerazioni di media lunghezza e affinamenti in contenitori di diversa dimensione e materiali. Ne derivano vini che possono esprimere grande potenza ed eleganza. Vini che non hanno bisogno di decenni per raggiungere la loro perfetta maturità ma che non temono neppure di essere lasciati in cantina per qualche anno in attesa dell'occasione giusta per stapparli.

La Vigna

Terreno	marne calcaree con venatura sabbiosa
Esposizione	altitudinAltitudinee di 285-310 .s.l.m. esposizione sud, sud-ovest
Allevamento	Controspalliera guyot
Densità imp.	4.400 viti per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOCG
Provenienza	Piemonte
Uve	NEBBIOLO 100%
Gradazione	14%vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	entro 15 anni
Abbinamento	Carni rosse
Vinificazione	Vinificazione: pigiatura soffice con diraspatura; fermentazione a temperatura controllata con macerazione di 10-14 giorni sulle bucce; maturazione in botti di rovere e affinamento in bottiglia per alcuni mesi. 38 mesi dopo la vendemmia è pronto per entrare in commercio. Colore: rosso rubino con riflessi granati in evoluzione con l'invecchiamento.
Sensazioni	Profumo: etereo, intenso, di frutta matura con note di rosa e mora alle quali si aggiungono, con l'evoluzione, liquirizia e spezie. Sapore: strutturato, elegante, 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. 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