



ACQUISTATO IL

Barolo "Pressenda" DOCG 2015

2015

Delicato ed elegante



La Vigna

Terreno Le analisi evidenziano terreno sabbioso, con buona percentuale limosa ed elevato contenuto di calcare. L'indice granulometrico (rapporto Sabbia / Limo + Argilla) indica una tessitura del suolo esplorato dalle radici molto grossolano, quindi con prevalenza di sabbia rispetto alla frazione fine. Si tratta di un terreno chiaro che conferisce al vino ottenuto dalle uve nebbiolo su di esso coltivate elevata struttura, potenza, profumi e tannicità, con conseguente grande longevità.

Esposizione Sud Est

Allevamento Guyot

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo Secco DOCG

Provenienza Piemonte

Uve Nebbiolo 100%

Gradazione 15% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione VINIFICAZIONE: Diraspa-pigiatura a cui segue macerazione pellicolare. Inizio della fermentazione alcolica spontanea a mezzo di lieviti indigeni a contatto con le bucce in vasche d'acciaio a temperatura controllata, con rimontaggi quotidiani. Al termine di questo periodo si opera una macerazione a cappello sommerso, poi svinatura a secco, sfeccatura e travaso in

botti. FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Completamente svolta in modo spontaneo durante la macerazione a cappello sommerso. AFFINAMENTO: Dopo aver trascorso un lungo periodo in botte, viene assemblato e imbottigliato. Quindi riposa in bottiglia a temperatura costante di 14° C per diversi mesi prima della commercializzazione.

Sensazioni

Barolo di notevole eleganza e complessità abbinate ad un'ottima bevibilità figlia anche di un'annata più calda del solito. Siamo nel cuore qualitativo della menzione Castelletto di Monforte d'Alba, in Vigna Pressenda. Tanta espressività e complessità nei profumi ed ottima struttura al palato.

Le uve di Nebbiolo usate per la produzione di questo nobile rosso di Langa provengono da un'unica, spettacolare vigna che si affaccia sul castello di Serralunga, nel comune di Monforte d'Alba. E' la vigna Pressenda, con piante che ormai sfiorano il mezzo secolo di vita. Poca produzione, grande qualità. Non a caso questo Barolo è un vino che negli anni ha sempre dimostrato una grande predisposizione all'evoluzione in bottiglia, grazie a una naturale componente acida che ne rappresenta la vera e propria colonna vertebrale. Questa 2015, in particolare, pur essendo già ottima oggi, ha senza dubbio il potenziale per affinare in bottiglia per altri 15 o 20 anni. Barolo ricco di colore, al naso evidenzia profumi intensi di frutti rossi, spezie, liquirizia e sfumature balsamiche. In bocca, invece, è soprattutto delicata ed elegante, con una bella potenza tannica e una chiusura lunga e avvolgente.

Celso Abbona, bisnonno degli attuali proprietari dell'azienda, fu tra i primi della sua generazione a credere nelle potenzialità del territorio di Dogliani e a valorizzare il Dolcetto, l'uva che su queste colline era in grado di raggiungere l'eccellenza. L'azienda nasce così, con tanto lavoro e tanta passione. Fu proprio Celso a piantare il mitico vigneto di Bricco Doriolo, in frazione Santa Lucia di Dogliani, che oggi rappresenta uno dei più prestigiosi cru della denominazione. Con gli anni, e l'ingresso in azienda delle nuove generazioni, l'azienda è cresciuta e si è espansa, in particolare verso le Langhe. Erano gli anni in cui la scommessa del Barolo era ancora tutta da vincere. Vengono così acquistati i primi appezzamenti che permettono all'azienda di vendemmiare e imbottigliare i primi Nebbiolo. E fu un successo. Oggi, le nuove generazioni proseguono il lavoro, continuando con lo stesso impegno a produrre grandi vini del territorio. L'azienda può contare su circa 52 ettari di vigneti nei comuni di Dogliani, Monforte d'Alba e Novello, tutti condotti in modo sostenibile, per produrre vini buoni, nel pieno rispetto della natura. Molte delle vigne di famiglia, lavorate ancora a mano secondo metodi tramandati da generazioni, sono composte da ceppi vecchi, anche di 60 anni. Sono piante di rara bellezza e in grado di esprimere il massimo della qualità del loro territorio.