



ANNATA 2019

Barolo DOCG del Comune di La Morra

Alla vista offre una veste cromatica molto bella, mai troppo intensa, ma molto stabile nel tempo.

Il bouquet è ricco, ampio e molto persistente. Ricorda la frutta fresca, i piccoli frutti in particolare, sensazioni di spezie dolci, fieno di montagna e sottobosco.

Molto buona la struttura; tannini e acidi sono presenti in un equilibrio assai piacevole. È un vino degno della fama di cui ha sempre goduto.

Amato dai grandi estimatori e dagli appassionati di vini con una forte personalità. Tuttavia è necessario essere provvisti anche di parecchia forza d'animo perché solitamente un grande si fa attendere, come in questo caso. Il Barolo in questione offrirà il suo meglio tra 5/6 anni.

Abbinamenti consigliati: ottimo con arrostiti e selvaggina.

Informazioni di base

Nome del prodotto: Barolo DOCG del Comune di La Morra

Vitigno: nebbiolo

Denominazione: Barolo

Classificazione: DOCG

Colore: rosso

Tipologia: fermo

Paese/Regione: La Morra/Piemonte

Annata: 2019

Alcool svolto: 14,59

Zucchero residuo: 0,34

Numero di bottiglie prodotte: 4500

Vigna

% Uva/ Vitigno: 100% nebbiolo

Terreno: calcareo/argilloso

Esposizione: sud, sud-est

Metodo agricolo: tradizionale

Anno d'impianto: 1975

Data della vendemmia: 20/10/2019

Tipo di vendemmia: manuale in cassette

Geolocalizzazione: La Morra

Vinificazione

Metodo: diraspa-pigiatura, vinificazione con fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata con lunga macerazione a cappello sommerso da 4 a 7 settimane, a seconda dell'annata. Fermentazione malolattica naturale alla temperatura di 20°C. Conservazione in acciaio inox per 2/4 mesi. 24 mesi in botti di rovere di Slavonia di grandi dimensioni. 4/6 mesi in acciaio inox e minimo 6 mesi in bottiglia.

Temperatura: 33°C

Durata: 2.5 mesi

Malolattica: svolta

Affinamento: 24 mesi in botti di rovere di Slavonia di grandi dimensioni. 4/6 mesi in acciaio inox e minimo 6 mesi in bottiglia.

Età delle botti: 10 anni

Tipo di botte: botte grande

Tipo di legno: rovere

Livello di tostatura: molto leggera

Percentuale di botti nuove: 0%

Tempo in legno: 24 mesi

**Tempo minimo in
bottiglia:** 6 mesi

Bottiglia

**Peso della bottiglia
vuota:** 500

Materiale del turacciolo:
sughero

**Data
imbottigliamento:** 15/10/2022

Tipo di bottiglia: Albeisa

**Potenziale
d'invecchiamento:** 10 anni

**Numero di bottiglie per
scatola:** 6

**Dimensione del
turacciolo:** 24x44

**Dimensione della
scatola:** 17,31,26
