



# BAROLO DOCG SAN GIACOMO



**CLASIFICAZIONE:** Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**VITIGNO:** nebbiolo 100%

**TERRENO:** di medio impasto tendente all'argilloso.

**VIGNETO:** situato in località San Giacomo, Rivalta di La Morra

**ESPOSIZIONE:** sud. - altitudine: 400 mt S.L.M.

**ANNO DI IMPIANTO:** 1962

**RESA PER ETTARO:** 50/60 Quintali.

**VINIFICAZIONE:** Si vendemmia a metà ottobre. Il mosto fermenta sulle vinacce per un tempo che varia dagli 8 ai 12 giorni ad una temperatura controllata che non supera i 30°C. Si effettuano almeno 4/6 rimontaggi giornalieri.

**AFFINAMENTO:** Alla fine della fermentazione il vino viene trasferito in barriques dove invecchia per 12 mesi, quindi viene assemblato in una botte di rovere francese da 20/25 ettolitri per altri 12 mesi. Viene imbottigliato al terzo anno nel mese di agosto e matura ancora 10/12 mesi in cantina prima di essere immesso sul mercato.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14,5% vol.

**PRODUZIONE MEDIA ANNUALE:** 2500 bottiglie.

**COLORE:** Rosso rubino con un giusto e caratteristico riflesso granato.

**PROFUMO:** Intenso con piacevole sentore di sottobosco variegato da note speziate e di tabacco e caratterizzato da grande finezza e compostezza.

**GUSTO:** Asciutto, caldo, vellutato, impatto intenso, pieno ma armonico, giustamente tannico. Avvolgente, persistente e di piacevoli sensazioni nel retrogusto.

**ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:** Cacciagione, carni



Alser Vini

rosse, brasati cotti nello stesso vino, formaggi stagionati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18° - 20° C.