

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

rosse, brasati cotti nello stesso vino, formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° - 20° C.