



BAROLO CHINATO

Comune: Monforte d'Alba

Varietà: Nebbiolo 100%

Anno d'impianto: 2000

Terreno: sabbia 55%, limo 27%, argilla 18%

Esposizione: sud-ovest

Altitudine: 250 metri s.l.m.

Pendenza: 30%

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 4.500/5.500 per ha

Vendemmia: raccolta e selezione manuale a metà ottobre

Produzione media: 55-60 q/ha - 37-40 hl/ha

Vinificazione: fermentazione alcolica e macerazione in vinificatori orizzontali di acciaio per circa 12-15 giorni

Affinamento: legno di rovere francese

Aromatizzazione: 40 giorni di infusione con oltre 50 differenti erbe, fiori e spezie. Travaso del vino e aggiunta di zucchero e alcol, poi ancora un anno in bottiglia

Prima vendemmia: 2004

Bottiglie prodotte: 2.500 circa

Caratteristiche organolettiche: colore rosso mattone con riflessi granata. Naso intenso con profumi che ricordano agrumi, china e erbe di montagna che uniti ai classici sentori del Barolo ne rendono affascinante l'armonia. In bocca è un'esplosione di sapori, in principio una nota dolce accompagna il retrogusto amaro finale.

Abbinamento: nato come medicinale per poi essere apprezzato sia come aperitivo che come digestivo, è un ottimo vino da meditazione. Classico l'abbinamento con il cioccolato, bene si sposa con alcuni formaggi stagionati ed erborinati. Trasgressivo con la scaloppa di foie gras su marmellata di cipolle rosse.

Formato: 500 ml - 1000 ml

Note:
