

BAROLO DOCG "PAESI TUOI"

Vitigni utilizzati:	Nebbiolo 100 %
Resa media:	40 hl/ettaro
Gradazione alcolica:	13.5 % vol.
Zuccheri:	< 2 gr/l
Acidità totale:	5.80 gr/l ± 0,5



Temperatura di degustazione: 18 – 20° C.

Collocazione e caratteristiche dei vigneti: il Barolo “Paesi Tuoi” nasce dall’assemblaggio di selezionate uve appartenenti alle due zone d’elezione di questo vino ricco di storia. Da una parte l’area elveziana (Castiglione Falletto, Serralunga) dove si producono Baroli con grande carattere e struttura, dall’altra la zona tortoniana (Barolo, La Morra) con vini più morbidi e fruttati. La tecnica dell’assemblaggio, che è storicamente quella tradizionale seguita dai négociants già all’inizio del secolo, è quella preferita dalla nostra Azienda che punta ad avere vini eleganti e di grande equilibrio.

Vinificazione e affinamento: la vinificazione segue scrupolosamente i dettami della tradizione e del disciplinare del Barolo. La fermentazione dura 20-25 giorni ad una temperatura controllata di circa 30° C. per permettere al vino di arricchirsi del tannino e degli estratti necessari per formare la sua struttura nobile e longeva. Viene posto quindi in grandi botti di legno di rovere dove si affina per almeno due anni. Il vino riposa ancora un altro anno in bottiglia, per raggiungere l’equilibrio finale. Il Barolo “Paesi Tuoi” è così pronto a lasciare le nostre cantine quattro anni dopo la vendemmia per poter essere apprezzato fin da subito, o rimanere ed evolversi nelle cantine dei nostri clienti anche per 10-15 anni.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso granata intenso vellutato, con riflessi aranciati dopo alcuni anni di permanenza in bottiglia

Profumo: ampio, etereo, complesso con sentori di spezie, liquirizia, viola appassita

Sapore: secco, sapido con tannini armonici che ne esaltano il nobile carattere