

Degustiamo un sorso Terre da Vino – Paesi Tuoi - 2003

L'azienda si costituisce in S.p.A. ed inizia la sua attività con l'obiettivo di incrementare la vendita di vini prodotti da viticoltori piemontesi organizzati in alcune cooperative.

OBIETTIVO QUALITA'

L'azienda ha iniziato da diversi anni dei progetti per stabilizzare la qualità verso l'alto. L'obiettivo è quello di programmare basse rese nel vigneto per ottenere uve più concentrate, ricche di gradazione zuccherina, materia colorante ed estratti adatti ad affinamento in legno. L'iniziativa si avvale del lavoro di tecnici agronomi che in collaborazione con gli agricoltori soci seguono un rigoroso programma sia viticolo che enologico.

1997: PROGETTO SUPERBARBERA

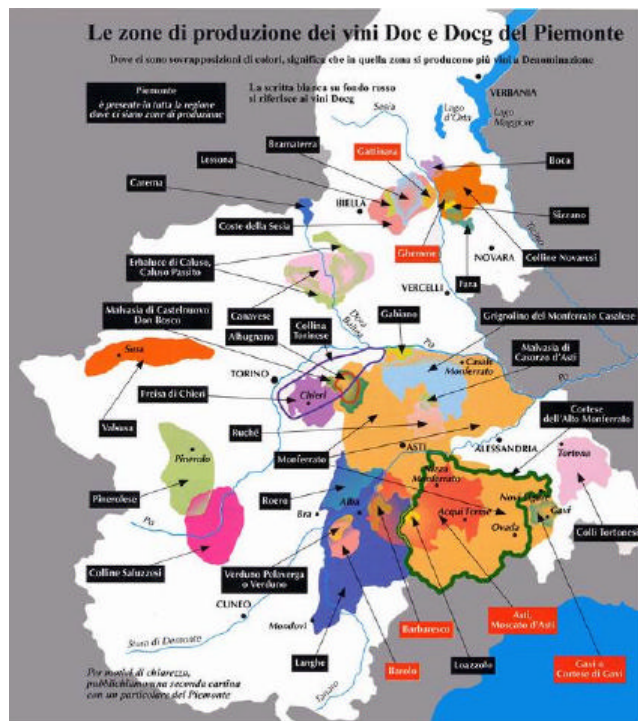
A questo primo progetto aderiscono inizialmente una decina di soci agricoltori con circa 15 ettari a vigneto. Nel 2006 gli ettari vitati sono 70 e arriveranno a 100 a regime solo per produrre il Barbera d'Asti Superiore La Luna e i Falò.

LA CANTINA A BAROLO

Nel cuore di una delle zone vinicole più famose al mondo, a Barolo in Langa, la nostra moderna Cantina dispone di un'imponente sala di affinamento che può contenere fino a 3000 *barriques* a temperatura ed umidità controllata oltre alla cantina tradizionale, la sala imbottigliamento e agli ampi locali per l'affinamento in bottiglia.

L'ACCOGLIENZA IN CANTINA

Incaricata dell'accoglienza turistica, l'[Enoteca Wine Shop](#) rappresenta il coronamento del percorso visita, una passerella aerea che permette di accedere tra i vari locali di produzione in una strategia di Cantina Aperta Tutto l'Anno.



Scheda Tecnica

Vitigni utilizzati:

Nebbiolo

100 %

Resa media:

40

hl/ettaro

Gradazione alcolica: 13.5 % vol.

Zuccheri:

< 2

gr/l

Acidità totale:

5.50

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

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.



Sommelier Express

Caratteristiche organolettiche

Esame Visivo

Limpido, Rosso Granato, Consistente

Esame Olfattivo

Intenso, Complesso e Consistente

Esame Gustativo

Secco, Caldo, Morbido, Abb Fresco, Tannico, Poco Sapido, Robusto, equilibrato, Inteso, Persistente e Fine

Temperatura di servizio

18°-20°

Abbinamento gastronomico

Polenta e salsicce, Polpette al Sugo, Zucchine Ripiene

<http://www.terredavino.it>

Ai Tre Scalini – Via Panisperna 251 – Rione MONTI - 00184 ROMA

Tel. +390648907495 – aitrescalini@colosseo.org

www.sommelierexpress.org

