



Barolo Docg

La Morra
2018

Descrizione annata

L'inverno 2018 è stato lungo e con molta pioggia. Ciò ha svolto un ruolo importante nel ristabilire il bilancio idrico dopo il caldo del 2017. La primavera ha avuto un inizio lento e solo a metà luglio la temperatura è aumentata in modo significativo. Ciò ha permesso una maturazione rapida senza tuttavia anticipare la vendemmia che ha goduto di un settembre molto favorevole. Infatti il clima di settembre e inizio ottobre ci ha permesso di lasciare le uve sulla pianta più a lungo ove necessario. Il 2018 è stata definita una "vendemmia tradizionale" con un grande equilibrio dei suoi componenti.



Uva: Nebbiolo - **Vendemmia:** 10 Ottobre 2018 - **Comune:** La Morra - **MeGa (Cru):** Santa Maria, Serra dei Turchi - **Macerazione:** 12 gg **FML:** 100% - **Affinamento:** Una botte in rovere da 3500 Lt - **Durata dell'invecchiamento:** 26 mesi - **Imbottigliamento:** 8 Luglio 2021

Dati

Alcol: 14,50 % - Acidità totale: 5,32 g/L - Estratto secco: 29,1 g/L

Note di cantina

Profumi e sapori seducenti di fragole, lamponi, melograno con un dolce retro balsamico di resina di pino, cardamomo, chiodi di garofano e tabacco essiccato. Dolci tannini muscolari con una piacevole freschezza di arancia e corniolo. Mostra armoniosa eleganza, persistente lato gentile e grande bevibilità. Nel 2018 abbiamo prodotto 4.362 bottiglie

Note di degustazione
