

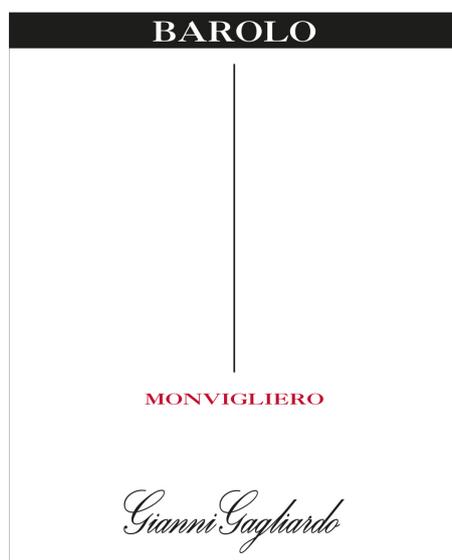


Barolo Docg

Monvigliero
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.



Uvaggio: Nebbiolo - **Vendemmia:** 5 Ottobre 2018 - **Comune:** Verduno - **MeGA (Cru):** Monvigliero - **Terreno:** Marne calcaree e arenarie, tessitura franco/argillosa con 22,6% Sabbia, 46,3 % Limo, 31,1% Argilla - **Macerazione:** 14 giorni - **FML:** 100% - **Affinamento:** 30 mesi in un singolo tonneau usato - **Imbottigliamento:** 5 Luglio 2021

Dati

Alcol: 14,50 % vol – Acidità totale: 5,6 g/L – Estratto secco: 30,1 g/L

Note di cantina

Al primo naso si apre una tesa mineralità con gesso e talco. Fragole e ciliegie luminose su un bouquet sfolgorante di lavanda, garofano e fiori di tulipano. In sottofondo sentori magri di alloro essiccato balsamico, lichene, muschio nero umido ed eucalipto. Fa presa uno strato di tannini ma rimane fresco e lungo sul finale con persistenti accenti fruttati e minerali. Nel 2018 abbiamo prodotto 1.184 bottiglie

Note di degustazione
