



BAROLO DOCG "PÌVIGNE"

Un Barolo che, come un tempo, viene prodotto da una selezione delle migliori uve di più vigne. Da questo deriva il suo nome in dialetto piemontese: "Pìvigne". Unire uve di diversi vigneti con diverse caratteristiche garantisce e garantisce tutt'ora il naturale equilibrio del vino.

DESCRIZIONE

Il nebbiolo da Barolo viene coltivato da vari vigneti nel cuore della DOCG di Barolo.

L'esuberanza dei caratteri e dei toni qualitativi appare chiara già dal colore, un rosso granata deciso e compatto; poi il profumo, si fa ampio di sentori fragranti che ricordano la confettura, i frutti essiccati (albicocca e prugna), la ciliegia sotto spirito e di note speziate, cannella, vaniglia e goudron. La pienezza del sapore offre un vino di struttura, di lunga persistenza aromatica, caldo ed intrigante

Sulla tavola la festa è sempre grande: i calici di cristallo racchiudono le note maestose del vino e lo accostano ai piatti della cucina di tutto il mondo: la selvaggina, le carni rosse stufate e brasate, gli arrostiti, i formaggi a lungo stagionati. E dopo la tavola il Barolo continua a tenere compagnia, nelle serate oziose, quando il lavoro e la fretta sono soltanto un ricordo.

SCHEDA TECNICA

VIGNETI: Assemblaggio di diversi vigneti nella DOCG di Alba

TERRENO: Marnoso, calcareo-argilloso

ESPOSIZIONE: Sud e sud-est

VITIGNO: Nebbiolo 100%

N. DI CEPPI AD ETTARO: Mediamente 4.500 piante

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot con modificazione ad archetto

EPOCA DI VENDEMMIA: Nella prima metà di ottobre

VINIFICAZIONE: Pigiatura dei grappoli con diraspatura, fermentazione a temperatura controllata in contenitori di cemento e acciaio inox, macerazione di 12-18 giorni

AFFINAMENTO: almeno 18 mesi in contenitori di rovere da 25-30 ettolitri cui segue un periodo in acciaio inox e bottiglia di vetro per un totale di 38 mesi.

