

BAROLO DOCG VILLERO

2014

Denominazione: Barolo Docg Villero

Vitigno: Nebbiolo 100%. I vitigni si trovano nel comune di Castiglione Falletto, cuore delle Langhe e della zona del Barolo. L'esposizione è sud e sud-ovest; il terreno è calcareo argilloso, con una profondità sulla marna di 1 metro. Il portainnesto è Kober, con una densità di viti di 4500/ha e con un'età di 35 anni.

Vinificazione: in rosso con pigia-diraspatura, fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 10-15 giorni, successiva permanenza sulle bucce a cappello sommerso per 20-25 giorni e poi la svinatura; la fermentazione malo lattica avviene in legno piccolo in locali a temperatura controllata, quindi si travasa e l'invecchiamento avviene in legno piccolo nuovo e di secondo passaggio per non meno di due anni. Quindi si imbottiglia e l'affinamento è non inferiore a un anno, spesso il vino riposa per 2 anni.

Descrizione: Colore rosso rubino vivo, limpido. Profumo floreale che si apre gradualmente liberando aromi speziati. Gusto pieno, persistente e avvolgente, con una buona presenza di tannini gustosi ma dolci.

Caratteristiche tecniche: Alcool 13,5 %, zuccheri 0,2 g/l, acidità totale 6,00 g/l, estratto non riduttore 32,6 g/l

Andamento climatico: Nonostante sia stata una delle più complesse nella gestione del vigneto degli ultimi anni, l'andamento climatico ha riservato piacevoli sorprese vista la qualità delle uve vinificate dovuta ad un favorevole finale di stagione. La quantità di precipitazioni nell'estate è stata oltre la media per l'intensità dei fenomeni che si sono verificati. Il mese di settembre è stato indubbiamente positivo dal punto di vista climatico, con una buona escursione termica. E' prevedibile attendersi vini mediamente alcolici, eleganti, equilibrati, con buona acidità e pertanto longevi, con ottimi profumi ricchi di note minerali.

Qualità annata: Ottima

