

lo Zoccolaio

Cascina in Barolo

Barolo d.o.c.g

Area di Produzione

Barolo, Monforte d'Alba e Verduno

Vitigno

100% Nebbiolo

Esposizione

Sud-Ovest

Altitudine (s.l.m)

250-300 m

Terreno

Marnoso-Calcareo

Sistema di allevamento

Guyot.

Densità Ceppi

4,000 piante minimo

Resa per ettaro

70 ql

Vendemmia

Ottobre

Grado Alcolico

14.0% Vol (in base all'annata)

Temperatura di Servizio

16°-18°

Informazioni aggiuntive

Contiene solfiti

Provenienza

Prodotto in Italia



Questo Barolo è un vino prodotto con le uve di 3 diversi comuni di Barolo.

Le uve provengono dai propri vigneti situati a Barolo, Monforte d'Alba e Verduno. Solo un'accurata selezione delle migliori uve garantisce la massima qualità di questo Barolo.

Lavorazione

Dopo la raccolta arriva la diraspatura, pigiatura soffice, segue una fermentazione in vasche di acciaio Inox a temperatura controllata di 28°C. Questo consiste nel lasciare il mosto in contatto con le bucce per 15gg. Dopo la svinatura, in cantina vengono create le condizioni ideali per una perfetta fermentazione malolattica. Il vino matura in Barrique Francesi per 36 mesi e affina in bottiglia 6 mesi prima di essere venduto. Per tutti i passaggi nulla è trascurato; tutto è fatto nel rispetto della tradizione ma con le metodologie e gli strumenti più moderni.

Note di degustazione

Colore rosso granato con sfumature arancio mattone che si intensificano col passare del tempo. Profumo intenso e complesso ma delicato ed etereo allo stesso tempo; caldo, pieno e asciutto.

Abbinamento consigliato

Può essere servito con carne di manzo, selvaggina e stufati, bistecca, agnello, vitello, coniglio, cinghiale e cervo, ideale con formaggi di media o vecchia stagionatura.