

Barolo *Capalot*

DATI TECNICI

Vitigno: Nebbiolo 100%

Zona di produzione: Capalot di La Morra

Anno di impianto: 1951

Gradazione alcolica: 14,50% vol.

Terreno: calcareo con sabbia fine

Superficie totale: 0,5 HA

Altitudine: 300/330 metri s.l.m.

Esposizione: sud/est

Vendemmia: effettuata manualmente la prima decade di ottobre.

Vinificazione: lunga fermentazione di due settimane in vasche d'acciaio termocondizionate a contatto con le bucce,frequenti rimontaggi e follature specialmente nei primi 6 giorni di macerazione

Fermentazione malolattica: in acciaio in ambiente riscaldato a 20 gradi subito dopo la fermentazione alcolica

Affinamento: botte grande in rovere di Slavonia per 24 mesi

Imbottigliamento: in bottiglia nel mese di Luglio/Agosto del terzo anno

Affinamento di altri 9 mesi in bottiglie conservate al buio della cantina sotterranea

Produzione totale: 4000 bottiglie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso granata intenso , disegna archetti stretti e rapidi sul bicchiere.

Olfatto: al naso è intenso e delicato di frutti rossi, more e prugne, note eleganti di vaniglia e leggerissime di menta che si intensificano col tempo.

Sapore: in bocca è caldo, di ottimo corpo, tipicamente asciutto da tannini nobili. Retrogustodi frutti rossi, vaniglia e cuoio .

Un concentrato di natura assolutamente unico ed esclusivo.

Abbinamenti: è un grande vini da meditazione e come tale può essere gustato da solo in ampi calici di cristallo. Si abbina perfettamente alle carni, agli arrosti ai formaggi e molti altri piatti.

I grandi chef della cucina internazionale sanno interpretare, con ingredienti locali ,ricette raffinate che perfettamente accompagnano questo grande vino

Capacità evolutiva: è il vino del sole, della natura e della passione. La sua capacità di invecchiamento può decisamente superare i 18/20 anni