

Barolo *Galina*

DATI TECNICI

Vitigno: Nebbiolo 100%

Zona di Produzione: Galina di La Morra

Anno di impianto: 2014

Gradazione alcolica: 14,50/15% vol.

Terreno: Calcareo argilloso con tracce di sabbia fine. Marne in profondità.

Superficie totale: 0,8 HA

Altitudine: 280/300 metri s.l.m.

Esposizione: SUD

Vendemmia: effettuata manualmente

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°C subito dopo la fermentazione alcolica

Affinamento: per 24 /30 mesi in fusti da 225 e 700 litri 1/3 dei quali nuovi.

Imbottigliamento: in bottiglia nel mese di Luglio. Affinamento di altri 9 mesi in bottiglie conservate al buio della cantina sotterranea.

Produzione totale: 5500 bottiglie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

Olfatto: intenso e avvolgente. Sentori di frutti rossi maturi, albicocca appassita e buona vaniglia. Nel calice esprime in sequenza note intense e persistenti che rispecchiano la tipicità e l'eleganza del vitigno Nebbiolo.

Sapore: caldo, equilibrato e vellutato. Corposo ed elegante. Tannini nobili sorprendentemente morbidi e delicati che danno forza e ne amplificano la struttura. Retrogusto asciutto armonioso e persistente indice di altissima qualità.

Abbinamenti Gastronomici: è un grande vino 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: La sua capacità di invecchiamento può superare i 20/25 anni. Conservare in posizione orizzontale , il luogo asciutto e buio a temperatura non superiore ai 18 gradi.