



## BAROLO D.O.C.G. CASTELLERO

**Vitigno:** 100% Nebbiolo, cloni Michet, Rosè e Lampia.

**Zona di origine:** comune di Barolo, vigna Castellero; foglio di mappa n. 7, particelle 176, 177, 197.

**Suolo:** marne di Sant'Agata fossili; terreno calcareo, franco limoso - argilloso.

**Esposizione:** Sud - Ovest.

**Altitudine:** 270 m.s.l.m..

**Pendenza:** 20 - 30 %.

**Note culturali:** vigneto messo a dimora nel 1978 mediante selezione massale dei vecchi cloni del Nebbiolo; sesto d'impianto di 3500 ceppi per ettaro; allevamento a Guyot basso a controspalliera. Coltivazione a regime biologico.

**Periodo di raccolta:** prima metà di ottobre, vendemmia a mano con attenta selezione dei grappoli.

**Vinificazione:** soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione statica in tini di rovere con lieviti indigeni; successiva macerazione di 15-30 giorni con frequenti irrorazioni delle bucce.

**Affinamento:** in botti di rovere francese di media capacità (15 - 30 hl) per un periodo di 30 mesi con il minimo dei travasi indispensabili. Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

### Caratteristiche organolettiche:

**COLORE:** rosso granata con riflessi aranciati e buona lucentezza.

**PROFUMO:** etereo, minerale, con note di frutta rossa matura, rosa appassita e sottobosco.

**SAPORE:** asciutto, sapido e vellutato. Ricco di nobili tannini di frutta matura che lasciano una delicata dolcezza finale.

**Abbinamenti gastronomici:** arrostiti di carni rosse, brasati, selvaggina, bourguignonne, formaggi stagionati.

**Consigli di servizio:** è preferibile gustarlo in bicchieri ampi che favoriscano l'ossigenazione e ne esaltino il profumo. Si consiglia la temperatura di servizio di 18 ° C. Trattandosi di Barolo da tempo in bottiglia può presentare un lieve sedimento per cui è sempre consigliabile decantare.

**Metodo di conservazione:** mantenere le bottiglie coricate in locali a temperatura possibilmente costante e lontano da fonti di luce.