



Barolo Castiglione 2018

Denominazione: Barolo D.O.C.G.

Varietà: Nebbiolo 100%

Il Barolo 'Castiglione' è la nostra espressione di Barolo classico. Uve provenienti da piccoli ma importantissimi vigneti sparsi nei diversi comuni della zona del Barolo, con età delle viti tra i 10 ed i 45 anni. Il terreno è calcareo-argilloso ed il sistema di allevamento a Guyot con una densità media per ettaro di circa 4.500 piante.

Vinificazione: Tutti i singoli cru vengono vinificati ed invecchiati separatamente, con modalità differenti in modo da esaltare singolarmente le tipiche caratteristiche di ogni "terroir". Raccolta delle uve rigorosamente manuale, nel mese di ottobre. Dopo la pigiatura soffice, la fermentazione dura circa tre quattro settimane in vasca di acciaio a contatto con le bucce. Questo tempo comprende la macerazione pre- e post- fermentativa con l'uso del tradizionale metodo del cappello sommerso. La fermentazione malolattica viene svolta in legno.

Invecchiamento: Circa 30 mesi di invecchiamento in botte grande e in piccola parte barriques. Tutti i cru vengono vinificati singolarmente e poi assemblati prima dell'imbottigliamento.

Descrizione: Colore rosso rubino di media intensità. Al naso è esplosivo, opulento, suadente ed immediato. Si percepiscono sentori di prugna, ciliegia rossa e nera matura, mora, amarena, petalo di rosa, tabacco. Al palato è classico, ricco, potente, con note di erbe alpine e un finale di cuoio. Il tannino è già ben integrato.

Abbinamenti: Stufato, selvaggina, carni rosse e formaggi.

