

BAROLO

VIA NUOVA

INFORMAZIONI

Via Nuova era il nome di un piccolo vigneto situato a ridosso del centro abitato di Barolo. Il suo nome derivava dalla vicinanza alla strada (nuova, nel secolo scorso) che collegava Barolo a Novello. Di quella strada oggi resta solamente un sentiero in mezzo ai vigneti, percorribile a piedi. Per anni è stato vinificato in purezza fino a quando il Comune di Barolo, riorganizzando le Menzioni Geografiche Aggiuntive (entrate in vigore nel 2010) ha deciso di inglobarlo in una sottozona più ampia, contraddistinta dal nome Terlo. Con la soppressione di questo piccolissimo Cru, in omaggio alla tradizione dell'Assemblaggio, abbiamo iniziato a vinificare il Barolo Via Nuova con le uve di Terlo e Liste, del Comune di Barolo; Gabutti e Baudana del Comune di Serralunga d'Alba; Ravera di Monforte e Mosconi del Comune di Monforte d'Alba.

DESCRIZIONE

Uve: Nebbiolo (delle sottovarietà Michet e Lampia) in un assemblaggio "classico".

Invecchiamento: 2 anni circa di maturazione sia in botti che in barriques di rovere francese; 1 anno circa di affinamento in bottiglia.

Caratteristiche Organolettiche

-Colore: rosso granato vivo;

-Profumo: etereo, persistente, con note floreali e fruttate;

-Sapore: asciutto, sapido ed armonico, morbido ma austero, pieno e persistente.

Abbinamenti: Carne: selvaggina di pelo e di piuma, brasati. Formaggi di medio-lunga stagionatura e altri piatti di carne rossa.