



COMM. G. B. BURLOTTO
VERDUNO



BAROLO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita
MONVIGLIERO

VITIGNO: Nebbiolo

È la vigna-simbolo di Verduno, baluardo di eleganza nel Barolo. La nostra interpretazione raccoglie il testimone di un gusto antico, raffinato, da riscoprire. Il luxe, calme et volupté dei testi di Baudelaire è imprigionato qui, nella sua intonazione lirica, negli aromi da fumeria levantina e nel sapore ricco e leggero, la cui scia salina traccia infine un'immagine di tersa purezza.

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA E GEOLOGICA: la vigna di elezione più a nord della zona del Barolo, poco distante dal fiume Tanaro, che esercita una significativa influenza sul microclima di questa importante vigna di Verduno. Il terreno è costituito da Marne di Sant'Agata fossili dette laminate ovvero equilibrati agglomerati di limo, argilla e sabbia disposti come dei fogli di pochi millimetri sovrapposti uno sull'altro. Calcare attivo intorno a 11%.

CARATTERISTICHE DELLA VIGNA: il nostro vigneto a Monvigliero è situato nell'anfiteatro centrale della collina e consta in tre blocchi per una superficie totale di 2,02 ettari piantati in cinque momenti diversi nel 1958, 1987, 1992 e 2015. Le piante derivano da selezioni massali aziendali e cloni selezionati innestati su Riparia, 420A e Kober 5BB. L'esposizione è completamente a Sud e l'altitudine massima è 300 metri. Forma di allevamento delle viti a Guyot.

VINIFICAZIONE: la vendemmia viene svolta a mano, al fine di preservare l'integrità del frutto e permettere, se necessario, una selezione delle uve che in seguito vengono trasportate in cantina in cassette da 20 kg. Vinificazione a grappolo intero (con uva non diraspata) in tini aperti di rovere francese. Macerazione a cappello sommerso per circa 2 mesi. Per non lacerare il raspo la pigiatura dell'uva viene ancora effettuata con i piedi.

MATURAZIONE: fermentazione malolattica e successiva maturazione in botti di rovere di Slavonia e Allier da 35-50 ettolitri per circa 3 anni. L'imbottigliamento viene effettuato solitamente in estate senza interventi di chiarifica o filtrazione e successivamente il vino riposa in cantina per almeno 9 mesi prima di essere commercializzato.

Temperatura di servizio ottimale tra i 16 e 18°.

Comm Burlotto Gian Battista

AZIENDA VITIVINICOLA COMM. G. B. BURLOTTO

Via Vittorio Emanuele II, 28, 12060 Verduno CN | Tel: +39 0172 470122 - e.mail: burlotto@burlotto.com - www.burlotto.com