

## BARBARESCO DOCG

# Sorì Montaribaldi

Vino rosso, affinato in legno 24 mesi, prodotto con uve nebbiolo della zona a Denominazione di Origine Controllata e Garantita Barbaresco, vigna Montaribaldi. Le uve provengono dal vigneto aziendale con la migliore esposizione: il Sorì Montaribaldi.

È un vino importante, molto longevo e l'ottima esposizione consente di ottenere una straordinaria eleganza. Si abbina bene a piatti di carne, arrostiti e formaggi stagionati saporiti.

### CARATTERISTICHE VIGNETO

Collocazione: Comune di Barbaresco;

Vigneto: Sorì Montaribaldi;

Vitigno: nebbiolo;

Altitudine: 270 m.s.l.m.;

Esposizione: sud;

Origine geologica<sup>1</sup>: Marne di S. Agata fossili - marne più o meno sabbiose grigio-azzurre, con locali intercalazioni sabbioso-conglomeratiche;

Tipo di suolo<sup>2</sup>: Typic Ustorthent, fini e calcarei, dei versanti collinari;

Anno d'impianto: 1966;

Densità d'impianto: 4200 ceppi di vite/ha superficie;

Forma di allevamento: controspalliera;

Sistema di potatura: Guyot;

Resa produttiva in uva: 8000 kg di uva/ha superficie;

Resa produttiva in vino: 5200 L vino/ha.

### VINIFICAZIONE

Il nebbiolo è un vitigno con maturazione tardiva. Si vendemmia tra la fine di settembre e la prima decade di ottobre.

Trasportata in azienda l'uva è diraspata, pigiata e inviata in un vinificatore orizzontale a pale rotanti termo-condizionato dove svolge la fermentazione alcolica e macerazione. Questa dura almeno una decina di giorni e avviene ad una temperatura di 28-32 °C.

Dopo la svinatura ed un travaso il vino è mantenuto sulle fecce fini (*sur lies*), ad una temperatura di 20-22 °C, per un periodo di almeno due mesi e qui completa anche la fermentazione malolattica.

Poi inizia il periodo di affinamento in legno, che avviene in *barrique* (225 L) di primo e secondo passaggio e dura 24 mesi.

Infine, a più di 2 anni dalla vendemmia, il Barbaresco D.O.C.G. Sorì Montaribaldi è imbottigliato e dopo almeno 6 mesi di sosta nella nostra cantina è avviato alla commercializzazione.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso granato con riflessi aranciati;

Odore: ampio e ricco, con sentori di viola e a volte fruttati uniti a quelli di cacao, vaniglia e tabacco provenienti dall'affinamento in legno;

Sapore: pieno e persistente. La struttura è ampia, ma con tannini maturi che determinano rotondità e conferiscono al Barbaresco Sorì Montaribaldi quella sensazione complessiva di eleganza che lo caratterizza.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Per le sue caratteristiche di struttura si abbina bene a piatti di carne, arrostiti e formaggi stagionati saporiti.

Temperatura di servizio: 18°C

<sup>1</sup> A.V.V. Carta geologica d'Italia, scala 1:100.000;

<sup>2</sup> IPLA, 2007. Carta dei suoli del Piemonte, scala 1:250.000.

