

GRAPPA di BARBARESCO

Sorì Montaribaldi

Distillato di vinaccia fermentata di uve nebbiolo da Barbaresco provenienti dal vigneto Sorì Montaribaldi (45% vol). Di colore giallo dorato tendente all'ambrato è caratterizzata da un profumo ampio e ricco con note di vaniglia e tostato.

È una grappa di buon corpo, adatta alla fine del pasto, per accompagnare il caffè o il cioccolato fondente e per la meditazione.

CARATTERISTICHE VIGNETO

Collocazione: Comune di Barberesco;

Vigneto: Sorì Montaribaldi;

Vitigno: nebbiolo;

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

Esposizione: sud;

Origine geologica¹: Marne di S. Agata fossili - marne più o meno sabbiose grigio-azzurre, con locali intercalazioni sabbioso-conglomeratiche;

Tipo di suolo²: Typic Ustorthent, fini e calcarei, dei versanti collinari;

Anno d'impianto: 1966;

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

Forma di allevamento: contropalliera;

Sistema di potatura: Guyot;

VINIFICAZIONE

Alla fine della fermentazione alcolica, con la svinatura, il vino è separato dalla vinaccia e quest'ultima è trasportata alla distilleria. Qui avviene il processo di distillazione dove, grazie al calore, si fanno evaporare e si concentrano l'alcol e le sostanze nobili presenti nella vinaccia. Poi inizia il periodo di affinamento in legno, che avviene in *barrique* (225 l). Infine la grappa di nebbiolo da Barbaresco Sorì Montaribaldi è imbottigliata e inviata alla commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo dorato tendente all'ambrato;

Odore: ampio e pronunciato con sentori che ricordano la vaniglia e il tostato;

Sapore: caldo, di notevole corpo e armonico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Per le sue caratteristiche è ottima a fine pasto, per accompagnare il caffè o il cioccolato fondente e per la meditazione.

Temperatura di servizio: 18°C



¹ A.VV. Carta geologica d'Italia 1:100.000;

² IPLA, 2007. Carta dei Suoli del Piemonte 1:250.000