

# BAROLO DOCG

## Sárz

Vino rosso, affinato in legno, prodotto con uve nebbiolo della zona a Denominazione di Origine Controllata e Garantita Barolo. La perfetta esposizione del vigneto, unita a clima e suolo, permette di ottenere un vino molto longevo ed elegante.

### CARATTERISTICHE VIGNETO

**Vitigno:** Nebbiolo;

**Altitudine:** 310 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:** 1982;

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

**Forma di allevamento:** contospalliera;

**Sistema di potatura:** Guyot;

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

**Resa produttiva in vino:** 5200 L vino/ha superficie.

### VINIFICAZIONE

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

Trasportata in azienda l'uva è diraspata, pigiata e inviata in vasche di acciaio inox termo-condizionate dove svolge la fermentazione alcolica. Questa dura almeno una settimana e avviene ad una temperatura di 28-30 °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 che dura circa 38 mesi, di cui una parte in legno.

Infine, a più di tre anni dalla vendemmia, il Barolo DOCG Sárz è imbottigliato e dopo un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia è avviato alla commercializzazione.

### CARATTERISTICHE ORGAPOLETTICHE

**Colore:** rosso granato con riflessi aranciati;

**Odore:** intenso con sensazioni di legno e sentori di frutta matura unita a spezie;

**Sapore:** corposo e persistente. I tannini sono austeri, ma senza provocare sensazioni amare o allappanti.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Per le sue caratteristiche di struttura si abbina bene a piatti di carne, arrosti 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> IPA, 2007. Carta dei suoli del Piemonte, scala 1:250.000.

