SANTA VITTORIA

BAROLO

DOCG

Varietà uva: Nebbiolo

Area di produzione: langa albese

Giacitura vigneti: varie esposizioni con esclusione del Nord

Terreno: terreni di origine miocenico-elveziana e tortoriana, caratteristicamente ricchi di calcare e marne

Sistema di allevamento: guyot

Epoca vendemmiale: prima-seconda decade di ottobre

Vinificazione: la fermentazione è di tipo tradizionale, effettuata in tini di acciaio inox a cappello galleggiante, con una durata media di 10-12 giorni a temperatura controllata (30-31°C) e con frequenti rimontaggi. Segue una permanenza del mosto sulle bucce per qualche giorno, per ottimizzare la fase di estrazione delle sostanze polifenoliche e per favorire l'avvio della successiva fermentazione malolattica.

Affinamento: almeno due anni vengono trascorsi nelle grandi botti di rovere (di Slavonia e della Francia centrale). Segue poi l'imbottigliamento e un affinamento in bottiglia che non è mai inferiore ai 12 mesi.

Caratteristiche organolettiche: il frutto del lungo affinamento, grazie soprattutto alle doti naturali di questo prodotto, si sostanzia in un vino ricco di struttura, pieno e robusto, in grado di resistere bene negli anni. Nel calice, il Barolo è vino affascinante sin dal colore, rosso rubino con riflessi granati che, col tempo, si fanno aranciati. Il profumo è netto e intenso, ampio, con sentori tipicamente di fiori appassiti, spezie, foglie secche e sottobosco.

Abbinamenti: ideale l'accostamento a piatti di carni rosse, più o meno importanti a seconda dell'annata, e a formaggi di media o lunga stagionatura, ma può piacevolmente anche accompagnare l'amichevole conversare di fine pasto.

SANTA VITTORIA

BAROLO

DOCG

Grape variety: Nebbiolo

Growing location: Barolo area

Vineyard position: various exposures except for the North

Soil: Miocene-Helvetian and Tortonian, wich is characteristically packed with limestone and marl

Vine training system: guyot

Grape harvest: first-second ten-days of October

Vinification: the fermentation is traditional, carried out for an average of 8-10 days in stainless steel vats at a controlled temperature (30-31 °C) with a floating cap and frequent pumping over of the must. The must is then left on the skins for several days to optimize the extraction of the polyphenolic substances and to help the malolactic fermentation get underway.

Ageing: at least two years in large casks made of oak (from Slavonia and mid-France), followed by no less then twelve months in the bottle.

Tasting notes: the results of lengthy ageing, above-all on account of their natural qualities, these robust, well-bodied wines are packed with structure and are well capable of withstanding the test of time. Barolo has an attractive ruby-red colour with garnet highlights which become orange with the passing of time. Its bouquet is clean, full and intense, with the wine's typical traces of withered flowers, dry leaves and underbrush.

Pairings: ideal with rich red meats, varying according to the wine and vintage, and medium and mature cheeses, they are also perfect after-dinner wines.