



GRAPE VARIETY:

NEBBIOLO 100%

ALCOHOL BY VOLUME:

14% VOL

BAROLO TRADIZIONE

Barolo DOCG

AREA DE PRODUCCIÓN:

Las uvas utilizadas en la elaboración de este vino provienen de viñedos ubicados en colinas de agradables pendientes, que se caracterizan por suelos compuestos principalmente de arcilla y caliza, intercalados con capas compactas de arenisca y recubiertos de arena de cuarzo y limo fino. Estos elementos le dan al vino una estructura sólida, muchos nutrientes minerales, una personalidad vigorosa pero equilibrada y un aroma notable.

SISTEMA DE VIÑEDO:

Las vides están orientadas hacia arriba en un sistema Guyot enrejado vertical en colinas empinadas.

PORCESO DE VINIFICACION:

Las uvas, recolectadas exclusivamente a mano, llegan intactas a la bodega y son rápidamente estrujadas y despalilladas suavemente para extraer sólo las fracciones más nobles y aromáticas de la piel y la zona más externa de la baya. La fermentación, con maceración de los hollejos, se realiza a temperatura controlada. En esta fase se realizan remontados suaves periódicos, para permitir que el mosto extraiga suavemente los oligoelementos, el color y los taninos nobles. El trasiego se realiza sólo cuando se completa la fermentación. El vino se traslada a tinajas de hormigón vitrificado, especialmente hechas con aislamiento de corcho, para mantener una temperatura adecuada para un inicio rápido de la fermentación maloláctica.

AÑEJAMIENTO:

Para que este vino pueda potenciar al máximo sus peculiares cualidades, envejece al menos 18 meses en barricas de roble de diferentes capacidades que se eligen cada añada en función de las características que le han dado los diferentes suelos de origen y la añada. Completa su crianza en botella antes de salir al mercado.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

El color es rojo granate con reflejos rubí. El aroma es intenso y persistente con marcados rastros de especias, canela, absenta, tabaco y rosa silvestre. En boca es pleno y elegante, con taninos suaves. Los aromas especiados y amaderados se mezclan a la perfección.