

BAROLO DOCG RISERVA SOTTOCASTELLO DI NOVELLO

Questa riserva prende vita dalle uve coltivate lungo i crinali del cru Sottocastello di Novello, situato appunto nel comune di Novello.

Siamo nel cuore del distretto del Barolo dove, nelle annate più promettenti, selezioniamo le uve di Nebbiolo che subiranno un processo di vinificazione separato che si pone come obiettivo di garantire grande longevità al vino.

Passati almeno sei anni dalla vendemmia il Barolo diventa finalmente Riserva, promettendo caratteri unici: dal rosso granata intenso del colore che si tinge di riflessi aranciati, al profumo complesso di sentori fruttati di confetture e frutta secca, e la delicata percezione di spezie come cannella, chiodi di garofano e vaniglia.

Il sapore pieno e caldo è accompagnato da un tannino elegante e dal lungo piacevole finale. Si preannunciano gli aromi eterei tipici dell'invecchiamento quali tabacco e goudron. Il Barolo Riserva accompagna bene sia secondi piatti di grande struttura, che formaggi di lunga stagionatura. Compagno nei rilassanti momenti del dopocena.



Vigneto: Sottocastello di Novello

Composizione: 100% Nebbiolo

Epoca di vendemmia: seconda decade
di ottobre

Vinificazione e Maturazione: pigiatura dei grappoli, fermentazione e macerazione in vasche di acciaio. Il vino evolve almeno 18 mesi in piccole botti di rovere. Segue un periodo di affinamento di alcuni mesi in bottiglia coricata in cantine interrato.

Gradazione alcolica: 14-14,5%

Colore: rosso granata intenso con riflessi tendenti all'arancio.

Profumo: ampio ed intenso con sentori fruttati di confettura e frutta secca, floreali e di spezie dolci. Sottofondo etereo di tabacco e goudron.

Sapore: caldo e pieno, tannico e di ottima persistenza aromatica.

Abbinamento: secondi piatti di carni rosse e selvaggina strutturati e saporiti, formaggi di lunga stagionatura.

Formati disponibili: 75 cl
150 cl