

BAROLO DOCG VALENTE

Valente era il nome del vecchio proprietario dei vigneti in cui oggi coltiviamo il nostro nebbiolo da Barolo. Un'investimento fatto da Armando prima che venisse riconosciuta la DOCG, intravedendo un futuro in cui il Barolo avrebbe acquisito la fama e i riconoscimenti a cui noi oggi siamo abituati.

Curioso poi che valente significhi virtuoso, come solo un Barolo sa essere, e anche abile, quale era Armando nel fiutare con visione lungimirante gli investimenti profittevoli, tanto da essersi ripagato, con la prima vendemmia di Barolo, l'acquisto degli stessi vigneti.

Il Valente è anche il Barolo che definiamo "Classico" in quanto, come un tempo, è prodotto con uve di diversa provenienza e nello specifico da tutti i nostri vigneti situati in tre diverse sottozone del Comune di Novello.

Formati disponibili: 75 cl



Vigneto: vari, situati sulle colline del comune 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 inox. Il vino evolve almeno 18 mesi in botti di rovere di grandi dimensioni. Segue un periodo di alcuni mesi in bottiglia coricata in cantine interrate.

Gradazione alcolica: 13,5-14,5%

Colore: rosso rubino con riflessi granata

Profumo: note fruttate di confettura di frutti rossi, frutta secca e ciliegia sotto spirito, con note speziate di cannella, vaniglia e goudron (catrame).

Sapore: secco e caldo, strutturato, dal tannino avvolgente e lunga persistenza aromatica. Fine sottofondo minerale.

Abbinamento: carni rosse strutturate e formaggi di media e lunga stagionatura