

BAROLO DOCG del COMUNE DI MONFORTE D'ALBA 2021

PODERE
RUGGERI
CORSINI

GENERE: VINO ROSSO FERMO
AREA: BAROLO LANGHE - MONFORTE D'ALBA (CN)
VARIETA': NEBBIOLO 100%
Vino ottenuto da uve *Nebbiolo* della nostra azienda.

Alcool: 14.77 % by vol.
Acidità totale: 5.59 grammi per litro
Estratto non riduttore: 26.7 grammi per litro
Anidride solforosa totale: 102 mg/L

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

COMUNE: Monforte d'Alba
ALTITUDINE: circa 420/450 metri
ESPOSIZIONE: Est
TERRENO: Elveziano - calcareo argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot VSP
DENSITA': 4000 piante/ettaro
ETA' DEL VIGNETO: 21 – 25 anni
VENDEMMIA MANUALE

2021 PRODUZIONE:

4.509 bottiglie 0.75

ENOLOGIA

La vinificazione inizia dopo una raccolta manuale in cassette con rimozione immediata del raspo, seguita da quattro rimontaggi al giorno. La macerazione dura 18 giorni. Dopo la svinatura, la decantazione e la fermentazione malolattica, il vino viene messo a riposare in botti di rovere di Slavonia per 30 mesi. Imbottigliato nel Settembre 2024.

NOTE DEGUSTATIVE

Rosso rubino di media intensità con sfumature dal granato all'aranciato. Un'esaltante freschezza al naso, seguita immediatamente da elementi riscaldanti più ampi, che includono ciliegie candite, prugne, fragole e lamponi. Toni più scuri di cioccolato, nocciole, liquirizia, con erbe aromatiche, cannella e vaniglia pure.

ABBINAMENTI

Carni rosse brasate in umido, selvaggina (in particolare cinghiale). Il Barolo si abbina a piatti dal sapore intenso a base di formaggi stagionati e piccanti.